HISTORIA DE GALIZA

DIRIXIDA POR
RAMON OTERO PEDRAYO

2

H
16·4(2)

HISTORIA DE GALICIA

PUBRICADA BAIXO A DIRECCION DE
RAMON OTERO PEDRAYO

VOLUME II
INTRODUCCION
SEGUNDA PARTE

AKAL EDITOR

FAC. HUMANIDADES
FERROL

© Herederos de Manuel Puente
© Para la presente edición
AKAL EDITOR, 1979
Lorenza Correa, 13 - Madrid-20
Teléfs.: 450 02 17 - 450 02 87
I.S.B.N. 84-7339-428-3 (Obra completa)
Depósito legal: M. 10.158-1979
Impreso en España - Printed in Spain
Impreso en Gráficas Futuro, S. A.
Carrt. Fuenlabrada-Humanes km. 1.550

INTRODUCCION
SEGUNDA PARTE

O HOME - II

Etnografía

CULTURA MATERIAL

POR XAQUÍN LORENZO FERNÁNDEZ

LIMIAR

As notas que seguen, referentes á cultura popular da Galiza, teñen moitas fallas e o autor é o primeiro en recoñecelo; mais compre ter en conta algunhas circunstancias que as poden expricar, xa que nonas disculpen.

Trátase eiquí de recoller, dar a coñecer e intentar que quede lembranza do conxunto de formas de traballo que se hoxe atopan na Galiza, sen arredar o que seña peculiar da nosa Terra do que se pode achar tamén fora dela, xa que o intrés da localización dun feito cultural é sempre grande.

A Galiza atópase hoxe nun intre de trasformación e o conxunto da súa cultura que eiquí recollemos perderase aixiña, sustituido polos aparellos da nova técnica que fan xa acto de presencia antre nós e que orixinarán unha transformacion total na vida das nosas xentes, desvencellándoas da terra e xunguíndoas, en troques, á insensibilidade do artiluxio mecánico.

A que eiquí estudamos é a Galiza con poboación de tipo dispersivo, minimifundista e case enteiramente agrícola e gandeira, Galiza esta que existía aínda hai poucos anos, mais que xa nos nosos días non é coma denantes era, e que dentro de pouco será totalmente difrente, sen que poidamos aínda albiscal-o xeito novo con que se desenrolará.

Compre ter en conta que o noso traballo é unha introdución á Historia da Galiza, non tendo, polo tanto, o carácter dun traballo de investigación. Elo fai que moitos temas señan tratados eiquí dun xeito superficial, anque se atope materia dabondo pra profundizar nil; mais isto daríalle unha extensión que non estaría de acordo co rol que desempeña na obra de que se trata.

Por esta causa precuramos simprificar no posibre as materias, o que pode sinalarse, especialmente, na falla de variantes nas formas e nos nomes dos obxetos esí como na súa escasa localización.

Na nomencratura dos aparellos e das súas pezas cinguímonos ó máis corrente en toda a Galiza, non dando por elo nota do lugar preciso en que foron recollidal-as verbas, e somentel-o faguemos cando o tema de que se trata é excrusivo dunha localidade, como acontez co *mazo* de Ferreira Vella ou coas *encaixeiras* de Muxía e os seus arredores.

Algo semellante socede coas formas: damos sempre tipos xerás, e somentes cando o coidamos de certo intrés, indicamos e localizamos algunhas variantes.

Compre asemade non esquecer outra cousa: é íste o pirmeiro intento que se fai de etnografía xeral da nosa Terra, fallándonos, polo tanto, os precedentes en que poidéramos aproveitar a exprencia allea, especialmente no que toca á sistematización do material recollido.

Fixemos unha serie de índices previos que logo tivemos que ir desbotando deica atinar co que agora utilizamos. Non embargantes, non quer elo decir que coidemos ter atinado; é mais, se de novo tivésemos que redactal-o traballo, cecáis voltaríamos a modificalo pra lle dar outro ordeamento que, xusto é recoñecelo, contaría tamén coas súas fallas.

Algúns temas foron colleitados con certa facilidade pola existencia dalgunhas monografías sobor diles, que, pese á súa excesiva localización, renderon un bó proveito; mais outros estaban totalmente virxes e o seu estudo non deixóu de presentar certas dificultades que se refrexan no lixeiramente que son tratados.

Dun xeito especial teñen estas características os apartados referentes ós oficios e á vida do mar, xa que foi moi cativa a axuda que nos prestaron os poucos estudos que se teñen feito en col destas materias, polo menos no senso etnográfico.

Ó comenzar iste traballo, matinabamos dal-os nomes dos nosos informadores, mais logo atopamos coa imposibilidade de faguelo; non embargantes, queremos deixar eiquí costancia dun feito, xa que coidamos que é de toda xusticia.

Pra colleital-o material diste traballo, tivemos que pelerinar por todolos camiños da Galiza. Percorrimos a montana, andivemos polos vales e polas terras chás, visitamol-os lugares e andivemos pola beiramar. Fomos informados por homes, por mulleres e por nenos, entramos nas súas casas, visitamol-os seus barcos, os seus obradoiros...

Todos, sen unha soia excepción, foron dándonos cordialmente a información que lles pediamos, chegando algúns a un verdadeiro entusiasmo cando se enteiraban de que aquelo ía chegar ás máns dos galegos que, traballando nas Américas, teñen o seu curazón posto na Terra.

Eu quero que fique eiquí a testemuña da grande gratitude que por elo sinto pra todolos meus informadores.

I

1. OS ELEMENTOS DA CASA

A PAREDE

O elemento máis importante da casa e, ó mesmo tempo, o máis estreitamente avencellado á natureza do chan, é a parede.

Na Galiza predomiña a parede de pedra anque tamén se atopan empregados outros materiás como imos ver.

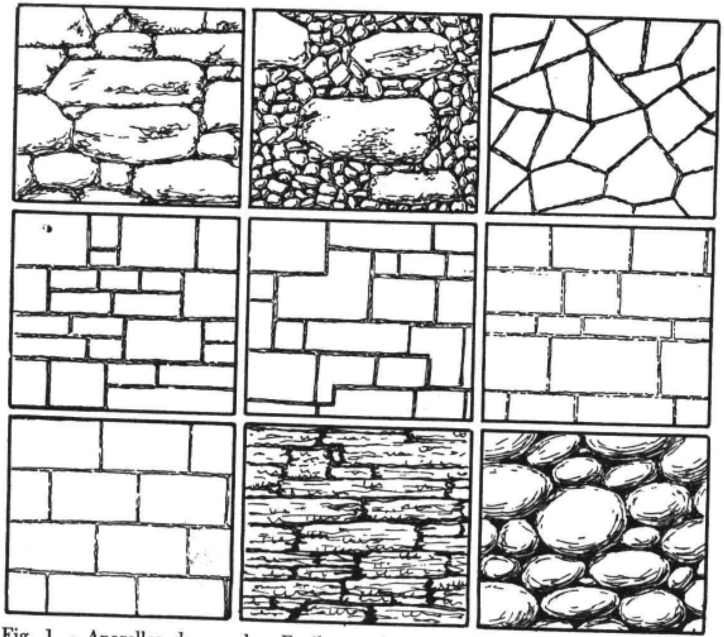


Fig. 1. - Aparellos de paredes. Enriba, *cachotes;* no meio e abaixo á esquerda, *perpiaño concertado* e *perpiaño corrente;* á direita, pizarra e *croios.*

En realidade, o feitío das paredes depende, en gran parte, do papel que teñan que encher dentro da construcción, e, por esta razón, é corrente o emprego de diversas castes de paredes nunha mesma casa.

A pouca fondura da capa vexetal no chan da Galiza fai que as zanxas teñan o nivel inferior preto. Coménzase por abrir estas zanxas nos sitios que han ocupal-os muros. Elí coménzase a faguer unha parede con pedras sen labrar que costituien o *cimento*; sobor dil póñense unhas lousas que forman a *soleira* e que quedan a rentes do chan. Por riba, vai a *parede* propiamente dita.

Asegún o tamaño da casa, os meios de que se dispoña e a natureza dos materiás, esí varía a estructura da parede. Nos sitios de pizarra úsanse pequenas lousas deitadas, unhas por riba doutras, sen morteiro ou, ó máis, con algo de barro pra cementalas. Por veces póñense os esquinales e os marcos de portas e fiestras con pedras de grá de maior tamaño.

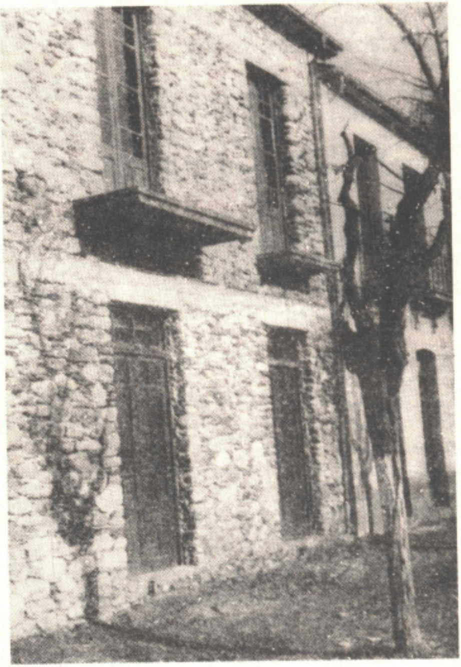


Fig. 2. - Casa moderna coas paredes de *croio* e cemento, na Rúa Petín (Ourense).

Cando se costrui con gra, pódense empregar varios sistemas de acordo co grandor e forma das pedras que se usen. O tipo máis corrente é a *cachotería*, feita con *cachotes* e que equival ó "opus incertum". O grandor dos cachotes varía, atopándose, ás veces, *cachotes* grandes e pequenos misturados; é corrente atopar paredes feitas con pedras miudas

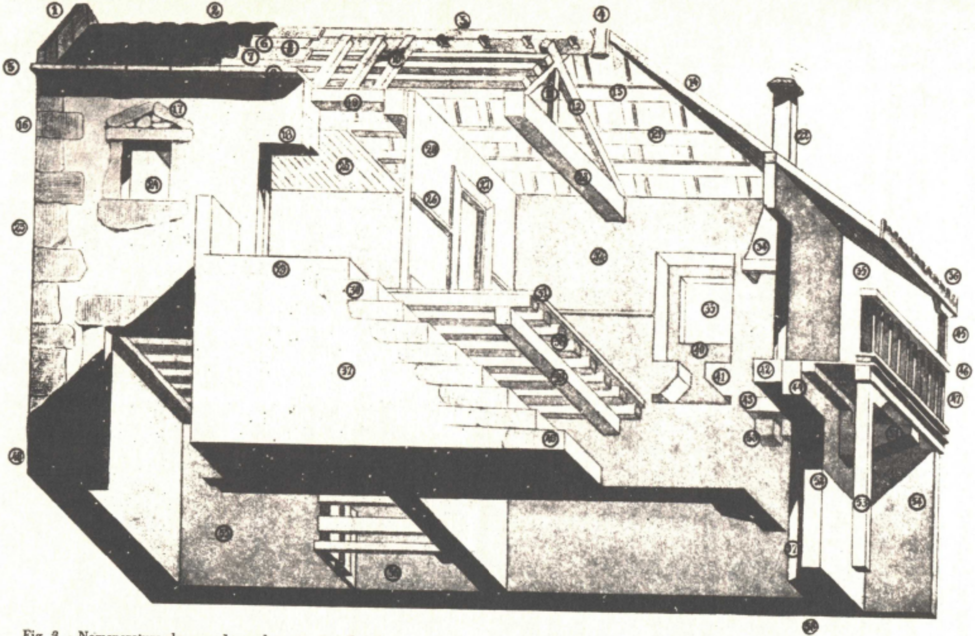

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58

Fig. 3. - Nomencratura da casa. 1, *gardaventos*. 2, *tellas do cume*. 3, *cumeal*. 4, *piña*. 5, *capiado*. 6, *cuberta*. 7, *canal*. 8, *latiza*. 9, *capia*. 10, *cango*. 11, *pondolón*. 12, *tiseira*. 13, *sobretercia*. 14, *lima*. 15, *capa*. 16, *agulla*. 17, *falsa*. 18, *lumieira*. 19, *soleira*. 20, *medianil*. 21, *tercia*. 22, *chemineia*. 23, *tranqueiro*. 24, *ventanillo*. 25, *doble*. 26, *gardasillas*. 27, *marco*. 28, *trabe*. 29, *patamal*. 30, *escalón*. 31, *piso*. 32, *sobrado*. 33, *fiestra*. 34, *campana*. 35, *corredor*. 36, *garnición*. 37, *escaleiras*. 38, *pontón*. 39, *trabe*. 40, *peitoril*. 41, *conversadoiro*. 42, *contratoza*. 43, *lareira*. 44, *toza*. 45, *coluna*. 46, *baranda*. 47, *balagustos*. 48, *esquina*. 49, *soleira*. 50, *poio*. 51, *canzorro*. 52, *padieira*. 53, *esteal*. 54, *machón*. 55, *curral*. 56, *cochello*. 57, *rasgo*. 58, *cimentos*. Compre adevertir que o dibuxo non responde a un tipo determiñado de casa, senón que nil axuntáronse varios elementos pra compretar a nomencratura.

antre as que se intercalan algunhas de gran tamaño pra lles dar maior consistencia e serviren de *tizós*.

Unhas paredes quedan feitas *en seco*, mais a outras dáselles un *recebo* de barro nas xuntas, formando o *cachote encintado*.

Os cachotes máis pequenos, *sillares*, dispóñense na cara interna da parede; os maiores, na externa. Os que teñen bastante longo pra cruzal-a parede úsanse coma *xuntoiros* ou *tizós;* e cando non só cruzan, senón que presentan unha cara grande nos dous lados, chámanse *forras*.

A maña dos nosos canteiros pra asentaren as pedras é realmente extraordinaria. Vense correntemente grandes paredes feitas con pedra miuda que somentes pola perfección con que están traballadas poden aturar sen deterioro os esforzos a que se ven sometidas.

Nalgúns sitios, antre iles en Ourense, atópanse moitas veces paredes de fincas e de casas construidas con outro material de máis difícil manexo: os *croios* ou pelouros rolados que os ríos proporcioan. As súas superficies curvas, sen caras pras asentaren, presentan moitos incomenentes que, non embargantes, son vencidos polos especialistas que costituien unha caste antre os canteiros e que, na actualidade, case levan desaparecido.

Os croios non poden asentárense en seco e pra costruir coíles emprégase un cemento calquera, polo xeral barro arxiloso. O mesmo que nas paredes de pizarra, fanse os esquinales, portas e ventáns con pedras de grá.

Coma tipo intermedio de parede, atópase a *cachotería concertada*, empregando cachotes con caras non rectangulares mais sí pranas e que asentan a paño unhas nas outras. Iste tipo de parede, dun gran valor decorativo, tén os seus precedentes nas casas castrexas e atópase hoxe empregado nas modernas construccións urbáns.

A parede máis compreta é o *perpiaño*, a base de pezas en forma de paralelepípedos, colocados de tal xeito que as xuntas forman liñas seguidas e horizontás; cando as pedras non son todas do mesmo grandor, costituien o *perpiaño* concertado.

O mesmo que na cachotería, o perpiaño pode ser *cintado* ou sen cintar, en seco.

Todas estas paredes levan pola parte superior, nos sitios en que reciben a vertente do tellado, unhas lousas chamadas *capias*, que forman o *capiado*. Algunhas paredes exteriores carecen de *capiado* e entón a armadura do tellado descansa directamente no borde superior da parede, carecendo de aleiro, xa que a cuberta remata a paño co muro.

Se a casa tén a lareira no primeiro andar, a parede presenta alí unhas pedras saíntes, *cachorros*, nas que descansa a lousa da lareira.

As paredes que non teñen sobor de sí a vertente do tellado rematan nun frontón triangular, a *pimpinela,* que soporta no seu punto máis outo a trabe maior do tellado.

Cando esta parte queda ourentada cara os ventos domiñantes, pode ir protexida por unhas lousas postas de canto pra que o vento non erga as tellas; estas pezas reciben o nome de *tornaventos* ou *gardaventos*.

Coma deixamos dito, as paredes poden levar recebo de barro polo exterior, tapando as xuntas, que logo se fan resaltar por meio dunhas bandas máis ou menos grosas de cal, o *cintado* ou *encintado*.

O *cintado* non tén somentes por obxeto tapal-as xuntas das pedras, senón tamén dar unha maior beleza ó edificio.

Ó cintado coma elemento estético faise referencia ó falar da arte popular, mais compre eiquí faguer algunhas observacións que non carecen de intrés.

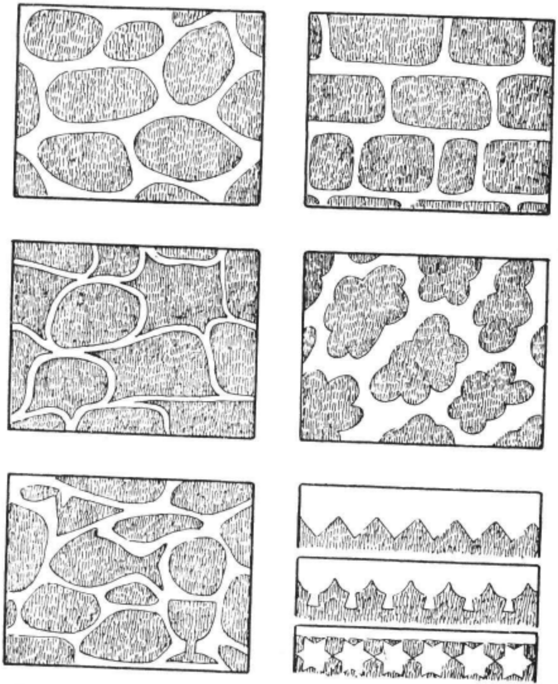


Fig. 4. - Algúns tipos de *cintados* feitos coa cal nas paredes.

O *cintado* non somentes tapa as xuntas senón que dá unha aparencia de máis regularidade ás pedras da parede, ó faguer resaltar as unións das pezas, non sempre de acordo coa realidade, sinalando algunhas inexistentes e suprimindo outras que poderían crebar a armuñía desexada.

Pra cintar, coménzase por enchel-as xuntas con barro arxiloso achairándoo ben a paño coa parede. A seguir, e co barro aínda fresco, fanse unhas bandas cunha brocha mollada en auga de cal; logo, cunha paleta posta de canto, vaise regularizando a *cinta*, raspando os sitios en que sobra e dándolle os perfís que conveña.

Iste recebo exterior das paredes permete faguer coíl unha chea de dibuxos, coma grecas, paxaros, peixes, frores, etc., sendo curioso o feito de que é un dos poucos elementos das vivendas que as xentes do noso campo empregan coma decoración xa que son dunha extraordinaria parquedade no que a temas decorativos da casa se refire.

Algunhas casas, especialmente na beiramar e nas cidades do interior, teñen as súas paredes totalmente cubertas de cal, producindo un efecto que non encaixa, certamente, na paisaxe, xa que dan unha nota aceda nun meio doce de por sí.

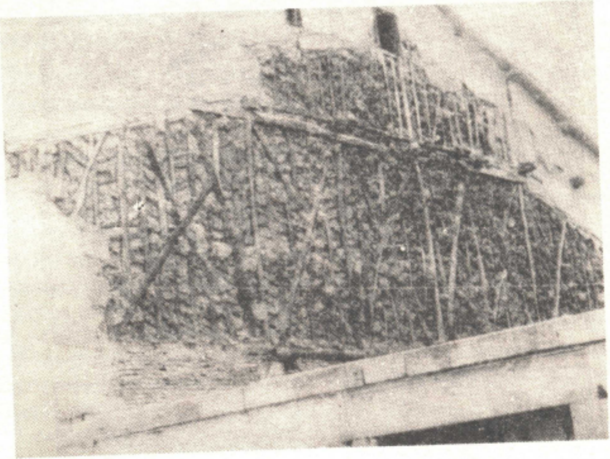


Fig. 5. - Tabique de pallabarro en Ourense.

A parede que forma o fondo do corredor adoita sere máis delgada do que as outras e de difrente estructura.

Atópase feita con diversos materiás, sendo o tipo máis corrente o *pallabarro*, sistema de tradición meieval e que consiste nunha trama feita con cangos, os máis fortes verticás, *pés direitos*, enlazados por outros horizontás ou incrinados. Os ocos que deixan antre sí énchense con palla, algunhas veces trenzada, e o conxunto cóbrese cunha capa de barro, branquexando logo con cal. Pra que o barro agarre ben, os paus levan tallas ou cravos na súa superficie. Hainos tamén de varas tecidas e cubertas logo de morteiro.

Iste tipo de parede témolo atopado con curiosas variantes, coma a empregada até hai pouco nalgúns lugares do S. W. da provincia de Ourense —Santa Comba de Bande, Barxés, etc.— na que a palla é sustituida por pedras pequenas colocadas a xeito de parede, ou o visto por nós nunha casa de Compostela que xa non existe, cuios paus formaban unha cuadrícula que se compretaba con ladrillos.

Hoxe é frecuente atopar estas paredes feitas, sinxelamente, con ladrillos ou con tabiques de barrotes, dos que nos ocuparemos a seguir.

O *tabique de barrotes* leva unha armadura formada por *pés dereitos,* algo separados uns dos outros, e, sobor diles, unha serie de *barrotes* de madeira; os intersticios énchense con palla, con pequenos anacos de madeira ou con virutas. Por riba exténdese unha man de barro e logo branquéxase con auga de cal.

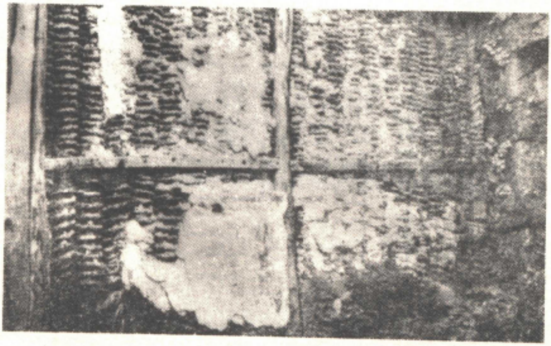


Fig. 6. - Tabique de *pallabarro,* feito con *lampreas,* en Ribadavia.

Un derradeiro tipo de tabique é o composto por táboas verticás, postas unhas veces a paño, cos cantos dunha a seguir cos doutra, ou tamén montando os extremos dunha nos das contiguas, pra conseguir un peche máis efectivo. Cando van a paño é corrente que se empreguen táboas machihembradas.

Anque todos istes tipos de tabiques empréganse, polo xeral, en divisións interiores, tamén se usan no exterior, especialmente pra faguel-os fondos dos corredores, esí como as paredes laterás nas casas urbáns.

Anque o máis corrente no campo é que as paredes de pedra non leven recebo ningún pola parte de fora, non fallan, coma dixemos, as que teñen *encintado.*

Na beiramar, especialmente nas paredes careadas ó vento do mar, úsanse proteccións nelas pra evitar a humidade; o máis corrente é unha capa de alquitrán, *piche,* por riba do barro.

Non embargantes, non a todos satisfái iste lúgubre aditamento e atoparon un sustitutivo de gran beleza, que consiste en cobril-a parede cunha man de barro e logo, sobor dil, e en forma de escamas de peixe, valvas pranas das vieiras, coa cara nacarada pra fora. Doadamente se enxerga o valor decorativo diste revestimento, anque tampouco se oculta a dificultade de axuntal-o número de cunchas que se precisan pra encher unha parede enteira, anque non seña moi grande.

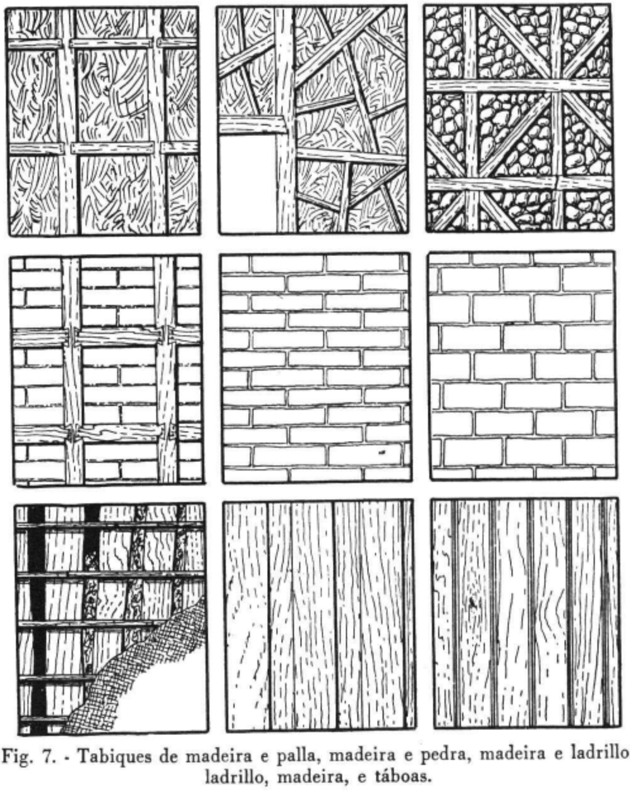


Fig. 7. - Tabiques de madeira e palla, madeira e pedra, madeira e ladrillo, ladrillo, madeira, e táboas.

Na cidade tamén se atopan revestimentos coma protección contra a humidade, especialmente nas paredes de pallabarro.

O máis corrente é unha capa de barro cunha mán de auga de cal por riba, mais tamén se atopan outros sistemas.

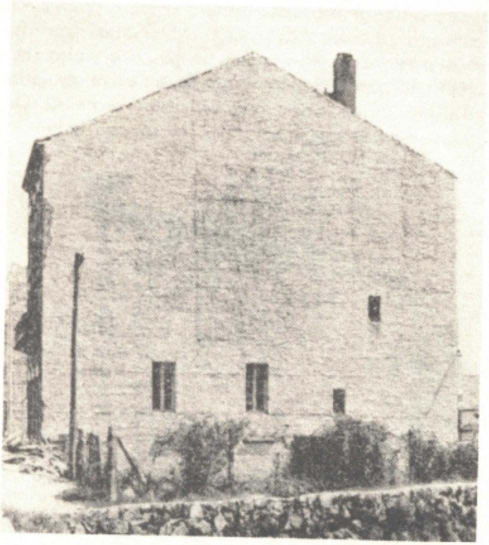


Fig. 8. - Casa en Vilagarcía coa parede cuberta de cunchas pra gardala da humidade.

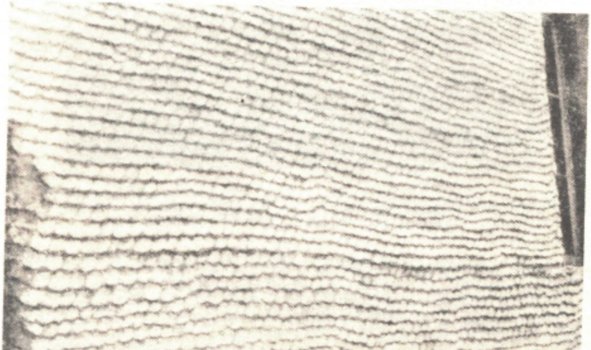


Fig. 9. - Detalle da fig. 8.

Nalgunhas paredes ponse unha camada grosa de barro e logo vanse colocando, pegadas a il, fías de tellas coa parte cóncava cara afora, montando algo as de riba nas de baixo. Non fallan as que, pra maior seguranza, teñen as tellas suxetas con cravos á armadura de madeira do pallabarro.

Pra sustituil-as tellas tanse nalgúns sitios, coma en Ourense, unhas placas cuadradas, semellantes a azulexos, co mesmo barro con que se fan as tellas e elaboradas nas mesmas telleiras. Levan no meio un burato pró cravo e vanse colocando en fiadas hourizontás ou incrinadas, a xeito de losanxe. Nas zonas pizarreiras, póñense lousas de pizarra suxetas con argamasa.

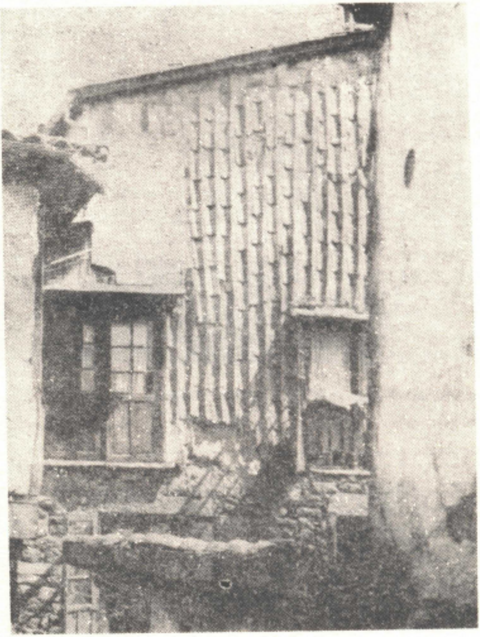


Fig. 10. - Parede cuberta de tellas nunha casa de Ourense.

As paredes revestidas diste xeito, cando son laterás, déixanse quedar co revestimento limpo, mais cando son fronteiras, enlúcense con cal.

Istes revestimentos, os de lousas, de barro e o de tellas, máis predomiñantemente o derradeiro, vense tamén usados pra cobril-a superficie exterior de moitas chemineias, aparte doutros dos que nos ocuparemos máis adiante.

VAOS DAS PAREDES

Polo xeral, as paredes fronteiras, feitas de pedra máis escollida, non levan recebo, ou, ó máis, un sinxelo encintado, mais non fallan algunhas feitas de pallabarro ou de pedras ruins, especialmente nos pisos outos das cidades, que precisan un revestimento que millore a súa vista.

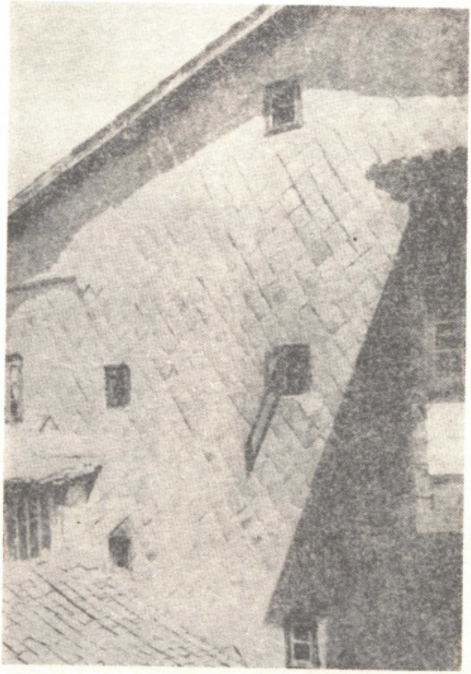


Fig. 11. - Casa con parede cuberta de lousas de barro, en Ourense. Hainas tamén coas lousas colocadas horizontalmente.

O máis corrente é o xa aludido de barro con cal, que deixa frecuentemente ó ar os marcos de portas e fiestras, feitos con pedras máis xeitosas.

Algunhas casas cidadáns presentan incruso o luxo de esgrafiados feitos en ieso nas súas fachadas.

VAOS DAS PAREDES

Nas paredes ábrense as portas e as fiestras, que si, en xeral, teñen a mesma estructura, varían de acordo coa función que compren.

As portas teñen case sempre tres pezas en cada lado ou *padieira,* chamadas *tranqueiras* as estreitas e *agullas* as longas, que ligan a porta ó resto da parede. Estas pezas teñen unha forma especial, abrindo cara adentro pra dar lugar ás follas que as pechan; esta desviación tén o nome de *rasgo* ou *rebaixe.*

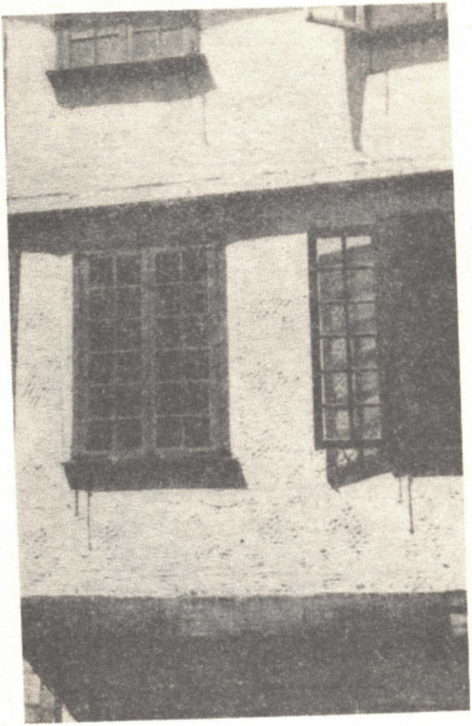


Fig. 12. - Casa con esgrafiado, en Ourense.

Cando se trata de portas feitas con certo coidado, levan por baixo unha lousa, a *soleira,* un pouco máis outa que o chan pra evital-o paso da i-auga.

A porta remata na *lumieira,* formada pola *toza* e a *contratoza.*

Cando se trata de portas pequenas ou de construcción descóidada, levan as padieiras dunha soia peza e poden carecer de *soleira.*

En ocasións, cando non se dispón de pezas de longo bastante pra acadal-o ancho da porta, modifícase a *lumieira,* faguéndoa de varias pezas, anque, polo xeral, sen chegar ó arco. Ó sumo, e seguramente por influencia culta a través das eirexas e capelas barrocas, están algunhas adinteladas. O arco somentes se atopa raramente nalgunha casa grande ou nalgunha construcción de orixe monacal.

O que, en troques, non falla é a lumieira de madeira, no meio de paredes totalmente de pedra.

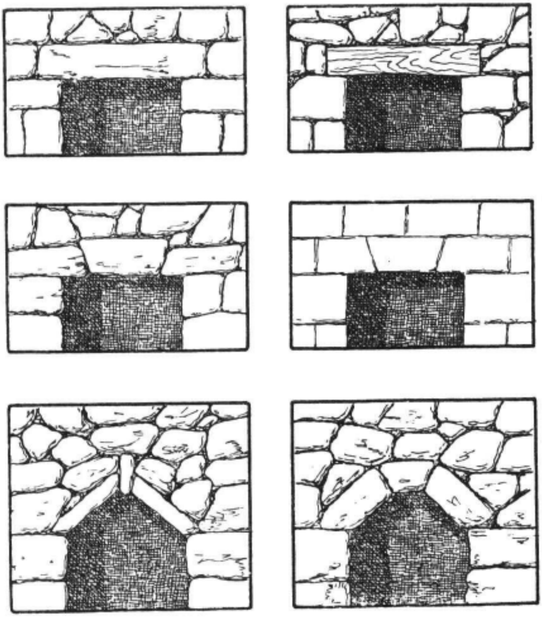


Fig. 13. - Tipos de *lumieiras* de portas.

Cando a peza da lumieira non ofrez seguranza dabondo, mingóaselle o peso que tén que receber por meio dun arco de descarga, a *falsa*, que presenta variadas estructuras.

Todas estas variantes de lumieiras de que vimos falando non é frecuente que se atopen nas vivendas senón nas construccións adxetivas, xa que pra aquelas adoita escollerse pedra ben axeitada que faga innecesario o botar man distes recursos.

Nalgunhas casas que se conservan dos séculos XVI, XVII e XVIII, é corrente atopar lumieiras con inscripcións, ben referentes á data da construcción, ben contendo algún saúdo —AVE MARIA— ou algunha fórmula relixiosa —IHS - VIVA MARIA— Atópanse tamén nelas as iniciás do dono, algunha alusión ó oficio que na casa se desempeña, ou tamén cruces e símbolos profilácticos.

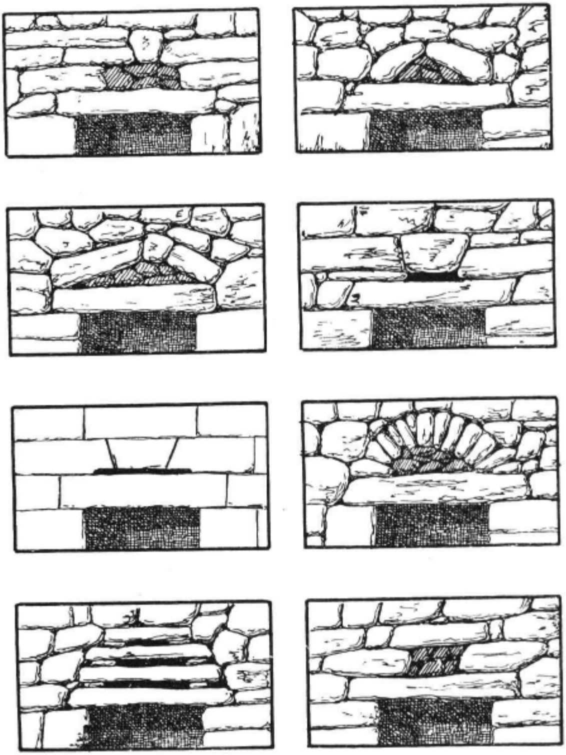


Fig. 14. - Diversos tipos de *falsas* ou arcos de descarga.

É intresante a inscripción da lumieira dunha casa rectoral do século XVIII, escrita en castelán. Di esí:

Muy gran descuido sería
del que por aquí pasase
si por olvido dejase
de decir Ave María.

Semellantes ás portas na estructura, son as fiestras. Unhas chegan deica o chan, totalmente rachadas, indo provistas dun barandal de ferro ou de madeira, e son chamadas *portasdaire.*

En realidade, son estas fiestras un producto de importación no noso agro, que as imitóu da cidade; non é raro atopar *portasdaire* con balcón máis ou menos saínte e con barandal de cemento e até de ladrillo. Moitas son, tamén, as que se non chegan a rematar e seguen durante moito tempo agardando o seu barandal.

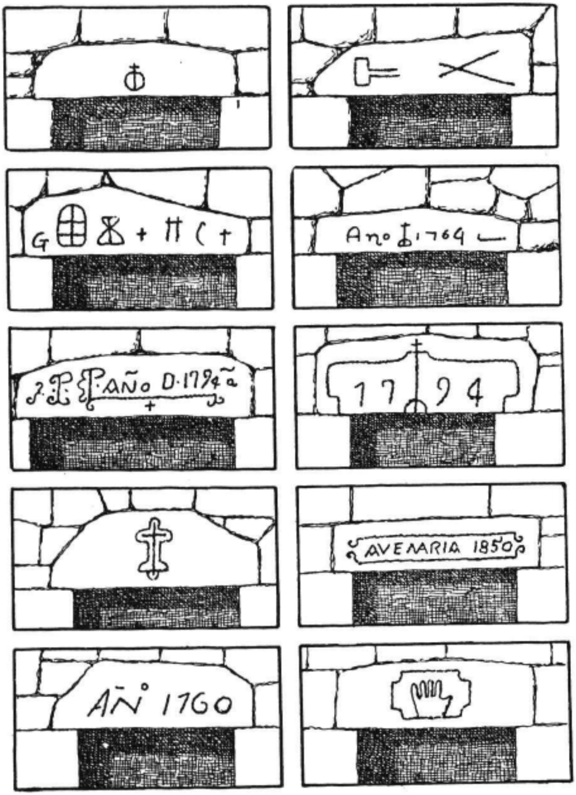


Fig. 15. - *Lumieiras* grabadas, con datas, siños profilácticos, letras, etc.

As máis correntes son as fiestras abertas somentes na parte superior e coa inferior protexida por un murete de pedra, o *peitoril.*

Por dentro do peitoril, ós lados da fiestra, adoitan atopárense uns saíntes de pedra que serven de asentos: son os *conversadoiros* ou *parladoiros,* onde as mulleres da casa se poñen a fiar polo día namentras esculcan o que pasa pola rúa.

Algunhas fiestras teñen por fora, un a cada lado, dous soportes de pedra, os *poios,* nos que algunhas mulleres gostan de pór algún testo con frores.

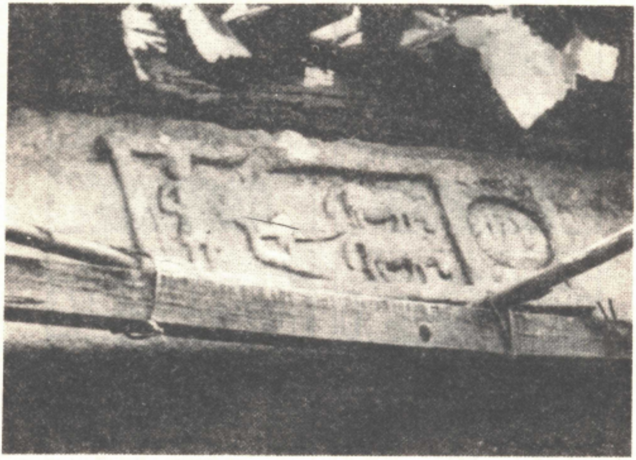


Fig. 16. - Intresante lumieira grabada cunha escea de arada, que lembra algúns grabados prehistóricos. Atópase nunha porta de patio, que foi rectoral, en Coto Tomiño, preto de A Guardia. Ano 1735.

As paredes interiores teñen portas máis sinxelas, formadas por unha armadura de madeira ligada ó tabique por meio de *chazos* ou saíntes de madeira que encaixan nas paredes. Cando os tabiques son de barrote ou de pallabarro, a porta non leva *chazos* xa que o mesmo *marco* da porta forma parte da estructura.

Por riba do recebo do tabique leva a porta un *marqueado* de madeira que a encaixa.

A ESCALEIRA

Cando a vivenda tén dous andares, o acceso ó primeiro andar faise por meio dunha escaleira que é de pedra nas de acceso exterior; nas que a teñen por dentro, case sempre é de madeira, anque nalgunhas é, ás veces, de pedra.

Coma é lóxico, a escaleira depende, en gran parte, do espacio dispoñibre e da configuración do terreo, sendo pouco doado o faguer unha crasificación compreta dos tipos posibres.

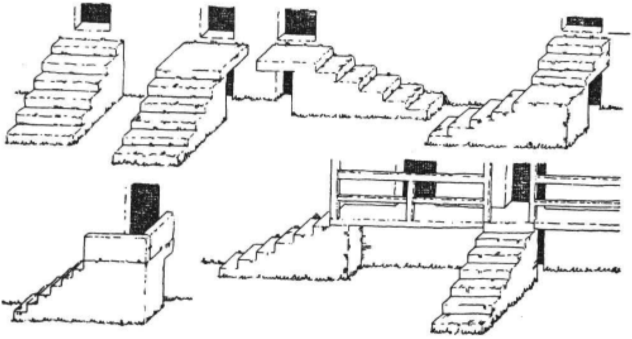


Fig. 17. - Distintos tipos de escaleiras pra rubir ó primeiro andar das vivendas.

Nembargante, dentro da súa gran variedade, pódense fixar algúns grupos nos que seña posibre situar as máis delas.

Diste xeito, podemos analizar: A) escaleiras que levan direitamente á porta de entrada do primeiro andar; e B) escaleiras que conducen ó corredor faguéndose por il o acceso á casa.

A). Algunhas destas escaleiras compóñense totalmente de escalóns, sen descanso algún, tanto no meio como na cima ou *patamal;* están costruidas sempre perpendicularmente á parede. Algunhas teñen *patamal* e entón poden ser adosadas ó muro, ben tendo no ar o *patamal* pra dar por baixo dil entrada ás cortes, ben sendo totalmente pechadas, podéndose entón utilizar o seu interior pra faguel-o *poleiro.* Craro está que niste caso a porta de acceso ás cortes atópase a unha beira da escaleira.

Algunha vez, e co obxeto de aproveital-o terreo, a escaleira non é direita, senón que se creba en ángulo recto cun descanso no meio.

O *patamal* tén distinto aspecto asegún leve ou non *peitoril,* anque a estructura seña a mesma.

A escaleira, polo xeral, non leva barandas, sobor de todo no interior da Galiza; algunhas hai, non embargantes, con barandal de pedra, especialmente na beiramar, e de ferro ou madeira. De todos xeitos, é máis corrente atopar istes aditamentos nas escaleiras do tipo segundo que imos ver a seguir.

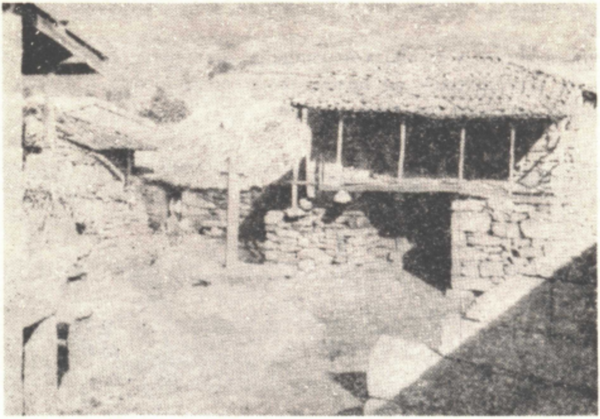


Fig. 18. - Praza na Fraga (Ourense) cun *cruceiro* no meio e unha casa con corredor no fondo.

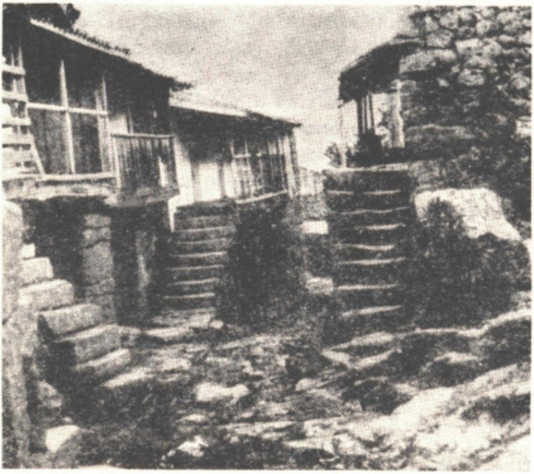


Fig. 19. - Casas con corredor e escaleira esterior en Bande (Ourense).

B). As escaleiras que dan acceso ó primeiro andar por meio do corredor carecen de patamal e non é raro que tampouco teñan barandal.

Poden apricárense a un punto calquera do corredor, mailo corrente é que o fagan nun cabo, indo adosadas á parede da casa.

Algunhas están total ou parcialmente protexidas por unha prolongación do tellado, disposición que é case constante nas casas da beiramar que teñen *solaina.*

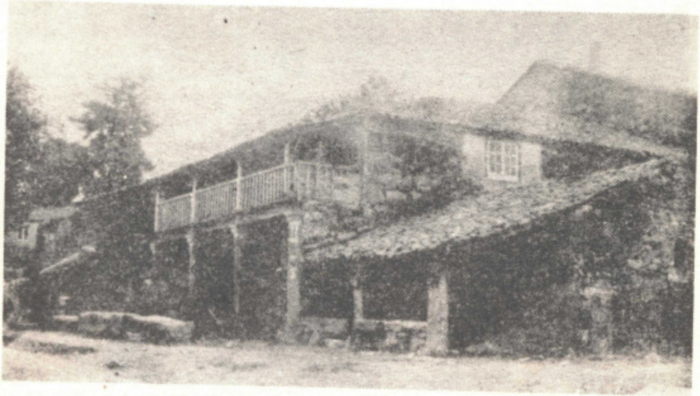


Fig. 20. - Casa con corredor en Rodeiro (Pontevedra).

Nestas derradeiras, as escaleiras adoitan ter un barandal de pedra que se segue logo na solaina. O barandal é algunhas veces de ferro e contadísimas de madeira cando se trata de casas mariñáns ou de perto da beiramar, xa que é un material menos resistente á humidade do ar.

As escaleiras do grupo B) rara vez presentan o aspecto angular dalgunhas que vimos no A), senón que adoitan seren totalmente rectas.

APOIOS

O piso do primeiro andar é sempre de madeira e a parede precisa levar ó seu nivel algo en que sufinquen as trabes que o soportan.

Iste apoio responde, polo xeral, a tres tipos que incruso nalgunnas casas se usan indistintamente.

O máis corrente é que a parede presente na súa cara interna unha serie de ocos ou buratos nos que se aloxan as cabezas das trabes.

Outro procedimento consiste en faguel-a parede máis estreita a partir do nivel do piso, deixando por dentro un a xeito de escalón pra recibil-as trabes.

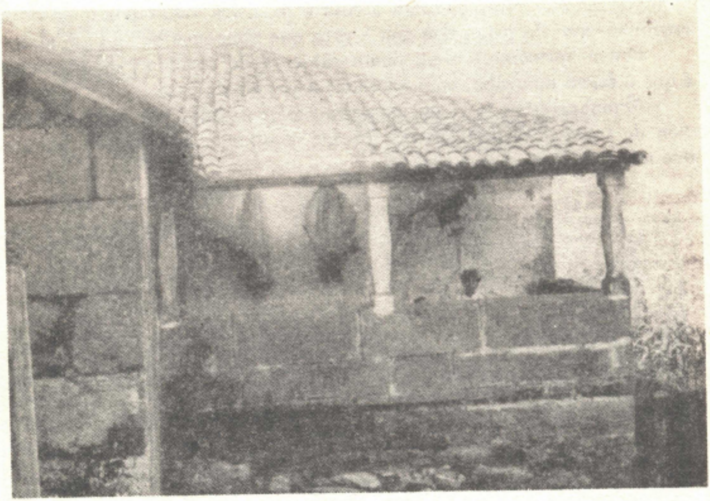


Fig. 21. - Casa con solaina en Hermida (Mondariz); adevírtase que a solaina non é máis que un corredor de pedra.

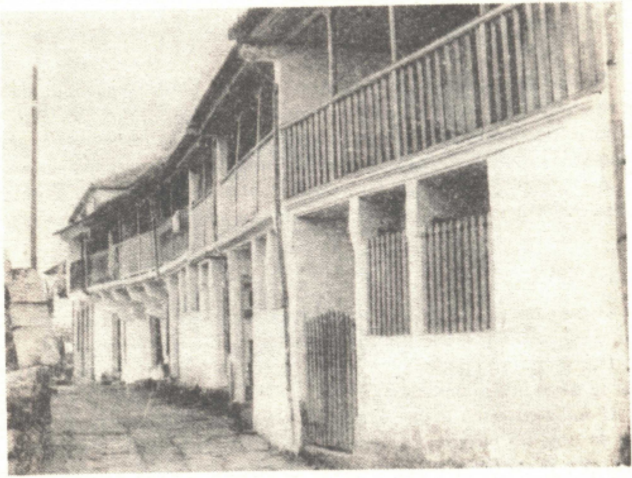


Fig. 22. - Casas con solaina en Combarro (Pontevedra), unhas sobor de canzorros e outras de esteales ou machóns.

Finalmente, menos usado, atopamos o que resolve o problema por meio de poios ou *cachorros* nos que van colocadas as puntas das trabes.

Un problema semellante presenta o corredor ou solaina, xa que precisa uns apoios pra se costruir.

Non é raro que os apoios dos corredores se fagan totalmente de madeira, mailo corrente é que, por calquera dos procedimentos que imos ver, señan de pedra.

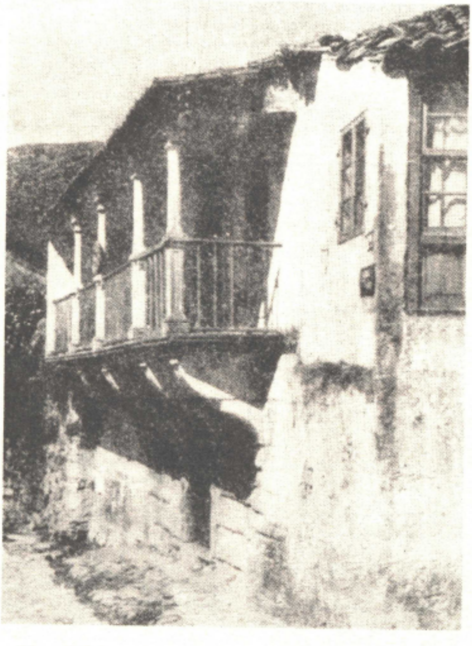


Fig. 23. - Solaina con canzorros nunha casa de Mondoñedo.

Algúns corredores van sobor de dúas trabes, unha ó longo da parede da casa e outra paralela a ésta. As cabezas destas trabes poden descansaren en dous muretes perpendiculares á parede da casa, *machón* ou *reclava,* que poden rubir deica o nivel do tellado, pechando o corredor polos dous lados ou por un soio.

Os *machóns* poden ser sustituídos por saíntes de pedra máis ou menos compricados, *canzorros ou cachorros,* especialmente cando se trata de solainas.

En corredores de certa lonxitude non abondan os sufinques dos extremos; entón colócanselle outros no meio, que poden ser *canzorros* ou *colunas*. As *colunas*, que tamén se poden empregar nos extremos, adoitan seren ochavadas e algunhas redondas, non fallando as panzudas.

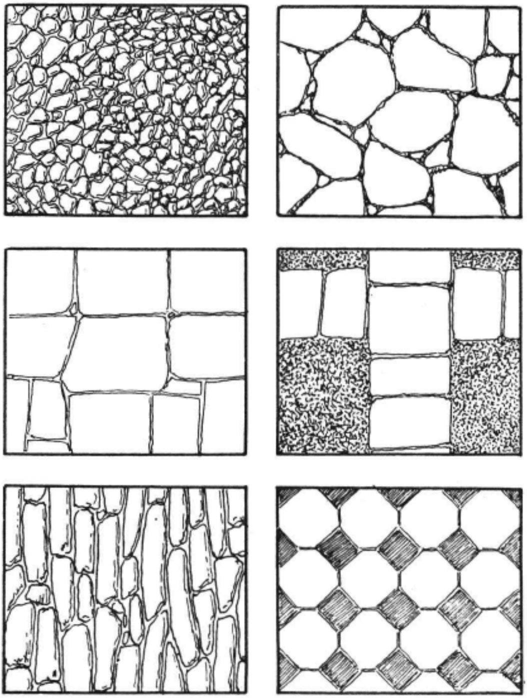


Fig. 24. - Tipos de enlousados feitos con pedra de grá. Fanse tamén semellantes con lousas de pizarra.

Todos istes soportes de corredores e solainas úsanse inclusive misturados, anque convén adevertir que nas solainas é máis raro atopalos así, poilo corrente é que teñan somente machóns ou colunas.

Coma veremos máis adiante, tanto a solaina coma o corredor parecen ter unha orixe común, que é o patamal da escaleira, que na solaina se conserva de pedra e no corredor pasa a sere de madeira.

A *solaina* faise por meio de lousas de pedra que por un cabo van introducidas na parede da casa, quedando o outro no ar se teñen canzorros de sufinque, ou apoian nunha trabe de pedra que, á sua vez, vai sostida por colunas.

A solaina pode ir cuberta ou non polo tellado. Vai cuberta sempre que a escaleira tén o acceso por ela; noutro caso, pode ir descuberta.

A prolongación do tellado sobor da solaina apóiase en colunas de pedra, ferro ou madeira, asegún seña o barandal do corredor ou da solaina.

PAVIMENTOS

Coma é natural, o chan do primeiro andar non é o mesmo que o das cortes, xa que pra aquil emprégase a madeira, fora do sitio que ocupa a lareira, feita dunha lousa.

Nas cortes úsase o chan natural de terra, mais, coma xa veremos, o gado non está en contacto coíl, xa que se cobre co estrume. Polo demáis,

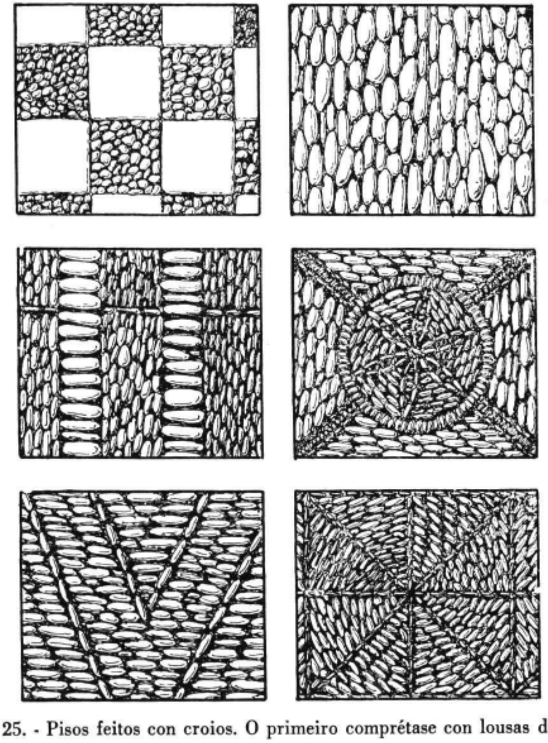


Fig. 25. - Pisos feitos con croios. O primeiro comprétase con lousas de grá.

non sempre se destiñan á facenda as dependencias baixas e entón, asegún o seu uso, varía o chan.

Nas adegas adoita botárese por riba da terra unha camada, máis ou menos grosa, de sábrego pra evital-o pó que, doutro xeito, habería alí.

Nalgunhas casas, certas dependencias baixas písanse con pedras miudas, colocadas unhas a carón das outras, en *chapacuña;* outras teñen un chan semellante, mais feito con lousas de gra ou pizarra, ben asentadas e debidamente calzadas. Iste enlousado emprégase tamén pra faguer un paso darredor dalgunhas vivendas e, en moitas casas grandes, é corrente atopar totalmente enlousado o patio de entrada.

Nas cidades, atópase algo semellante. Os pisos outos teñen madeira e o mesmo os baixos destiñados a tendas ou obradoiros, mais nas adegas e cortes séguense os mesmos sistemas que no campo.

Non fallan, finalmente, os pavimentos de croios, tanto en baixos de vivendas coma en patios e, asimesmo, nas rúas, anque nestas xa case desapareceron.

Algúns pavimentos de croios, tanto nas casas coma nas rúas, son feitos seguindo un dibuxo xeométrico, anque compre observar que non se emprega a policromía, que, polo demáis, non sería difícil de conseguir buscando seixos axeitados.

Pra facilital-o tránsito por istes pavimentos, adoitan combinalos con pasales de lousas de grá.

Os elementos de que vimos falando son os que, polo xeral, forman a parte pétrea da casa. Imos ver agora os que se fan a base de madeira, excruindo os tabiques de que xa nos ocupamos.

PECHES DOS VAOS

Os vaos das paredes pechanse con portas, contraventáns, vidreiras e cancelas.

As portas varían de estructura consonte a importancia do oco que pechan: as máis fortes e mellor feitas son as do primeiro andar; fortes tamén, anque menos coidadas, as das cortes; as máis sinxelas son as do interior. Finalmente, as cancelas do corredor e dos cortellos teñen unha estructura particular de acordo coa súa misión.

As portas da entrada adoitan sere dunha folla, con *largueiros, travesas* e *entrepanos*, uns e outros con molduras sinxelas; non fallan *entrepanos* con tallas ou dibuxos xeométricos, especialmente en casas grandes, ou, polo menos, de certas pretensións.

Algunhas destas portas teñen dous corpos, de xeito que o de embaixo está pechado namentral-o de riba pódese ter aberto pra dar paso ó ar e á luz.

Outras teñen gateiras na parte inferior, e buratos máis ou menos xeométricos na superior pra facilital-a ventilación.

Coma produto moderno conven faguer constar a existencia de portas coa parte superior encristalada, que deixa pasal-a luz e non o vento, e que se pecha por dentro cunha contraventán.

As portas das cortes teñen todas elas un gran parecido antre sí. Son de dúas follas pra que poida entrar e saíl-o carro; están formadas por un bastidor de madeira e, por fora dil, levan un *forro* de táboas colocadas verticalmente. A folla que se non abre a diario queda suxeta cunha *tranca* de madeira e algunha vez de ferro. Raramente se ven usados pasadores pra iste obxeto.

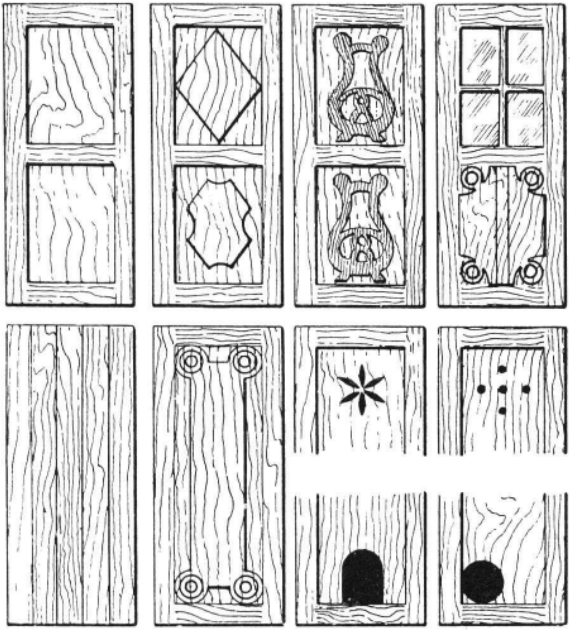


Fig. 26. - Algúns tipos de portas de casas.

As restantes portas da casa son semellantes ás primeiramente citadas, anque máis sinxelas e sen decoración algunha.

Os patios péchanse tamén con portas semellantes a todas éstas, millores ou máis ruins asegún o desafogo económico dos constructores. Son, dende logo, máis fortes e meirandes, xa que están máis expostas a sofrir deterioros.

Polo xeral as portas de patios e do primeiro andar teñen os pechos e bisagras de ferro; ocuparémonos diles máis adiante. Nas portas das cortes e nalgunhas dos patios úsanse de madeira.

Denantes debéu de ser moi corrente que unha das travesas sobresaíse por baixo e por riba pra encaixar e xirar en *conzóns* feitos na soleira e na lumieira; hai aínda moitas casas vellas que, se ben empregan hoxe pezas de ferro pra que xire a porta, conservan os *conzóns* que outrora empregaran.

Iste sistema tén o seu precedente nas citanias, onde se atopan dabondo soleiras de pedra con *conzóns* máis ou menos compricados que demostran a xeralización que tivo iste sistema.

Hoxe, o *conzón* tén sido desprazado polas bisagras de ferro.

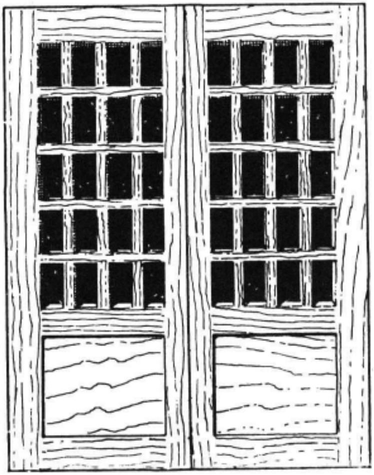


Fig. 27. - Porta dunha adega, en Ourense.

O *pecho* de madeira tén unha serie de formas e tipos asegún as portas en que se emprega. Varía asimesmo o tamaño e incruso algúns presentan unha pequena decoración.

Nas nosas aldeias temos hoxe un elemento de moderna introducción e cuia inexistencia nos tempos de antano decía moito en favor da honradez dos nosos campesiños: referímonos as *pechaduras*, hoxe de uso corrente, mais denantes certamente ben escasas. Aínda nos nosos días existen lugares cuias casas non usan as pechaduras endexamáis.

Non embargante, sempre houbo pechaduras, sendo de sinalar as feitas totalmente de madeira que até non fai moito atopábanse nalgunhas localidades, coma en Corbelle de Bande (Ourense), anque hoxe desapareceron enteiramente.

O tipo de porta máis sinxela é o formado polas cancelas, que se empregan tanto na casa coma nas herdades. Distas derradeiras ocuparémonos máis tarde, referíndonos agora somentes ás que se empregan nas vivendas.

As cancelas atópanse nas entradas do patio cando os muros son baixos, nalgúns corredores, prós isolar da escaleira, e nos *cochellos.*

Todas elas adoitan estaren feitas por unha armadura de listóns de madeira, máis ou menos coidadas asegún o lugar que ocupen na casa, e presentan poucas variedades.

As dos *cochellos* son as pior feitas, aproveitándose pra elas táboas vellas.

Os sistemas de xiro e peche son semellantes ós das portas.

Convén advertir que, raramente, usánse tamén cancelas de ferro en forma de reixa que son elaboradas nas forxas aldeáns.

As ventáns péchanse con *vidreiras* e *contraventáns.* As primeiras abren pra fora e as segundas pra dentro. En xeral, as ventáns da casa rural son pequenas e falla en moitas delas a *vidreira,* anque nalgunhas pode a *contraventán* levar un oco no meio cuberto cun cristal.

As *garnicións* adoitan seren de ferro na vidreira, non fallando, en troques, contraventáns que as teñan todas de madeira.

Na cidade son semellantes a todas estas os peches dos vaos, anque máis coidados.

As fiestras son, polo xeral, *portasdaire* e as vidreiras abren cara afora, pra impedir millor o paso da chuvia.

Iñoramos a razón de que na actualidade se non permitan estas fiestras que abren pra fora nalgunhas das cidades da Galiza, o que non somentel-as priva dun dos seus elementos característicos senon que lles resta defensas contra as chuvias.

Coma elemento cidadán temos que faguer referencia ás portas de adegas que abren directamente á rua, feitas en forma de enreixado pra facilital-a circulación do ar.

PISOS

Deixamos dito máis atrás que, polo xeral, os pisos outos das casas teñen o chan de madeira *(soallo).*

Denantes empregábase case excrusivamente o castiñeiro e, ás veces, o carballo; hoxe, pola falla destes, úsase case sempre a madeira de piñeiro en forma de táboas, namentral-as trabes e pontóns seguen sendo das primeiras.

O *piso* ármase por riba de *trabes* dun groso en relación co longo; cruzados por riba das trabes van os *pontóns,* que sosteñen as *táboas.* O piso presenta diversos aspectos asegún as condicións das táboas que se empreguen.

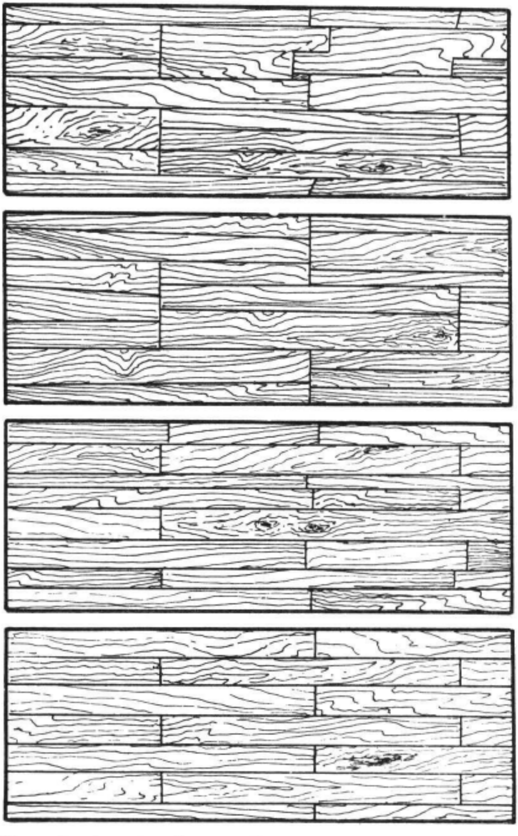


Fig. 28. - Tipos de pisos de táboas, máis ou menos regulares asegún o material de que se dispoña.

CORREDORES E MONTANTES

Tamén é totalmente de madeira o corredor. O seu piso é semellante ó descrito; as *colunas* de madeira ou *esteos,* destiñados a sostel-o tellado, son cadradas ou ochavadas e rematan por riba en *zapatas*, lisas ou con molduras, mais sempre sinxelas. Antre os esteos vai a *baranda* con *balagustos* lisos, torneados ou faguendo, por meio de lintóns, diversos dibuxos. Non todalas barandas son abertas, pois non fallan algunhas feitas con táboas que, por veces, ruben até o tellado convertindo o corredor nunha peza interior.

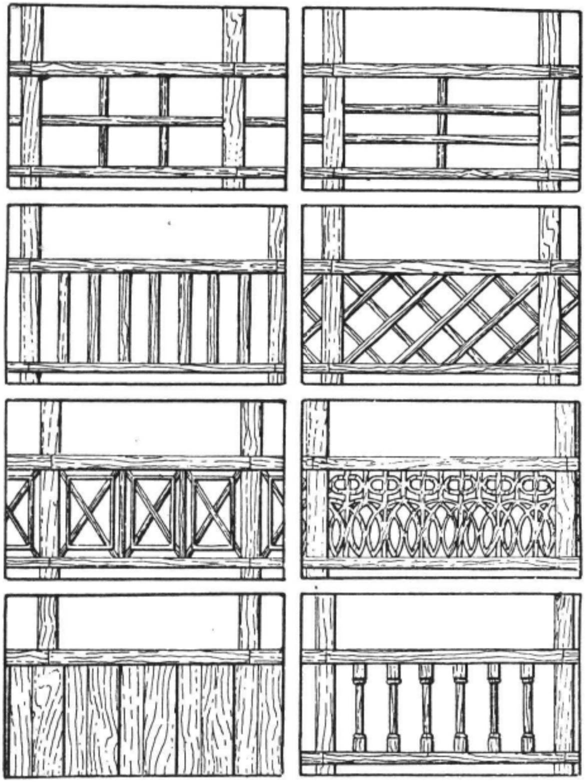


Fig. 29. - Tipos de barandas de corredor.

Coma, polo xeral, non abonda a luz no interior das casas rurás, úsase, ás veces, o *montante* de madeira calada faguendo dibuxos, permitindo así o paso da luz e do ar nas habitacións interiores. Atópanse tamén montantes totalmente abertos.

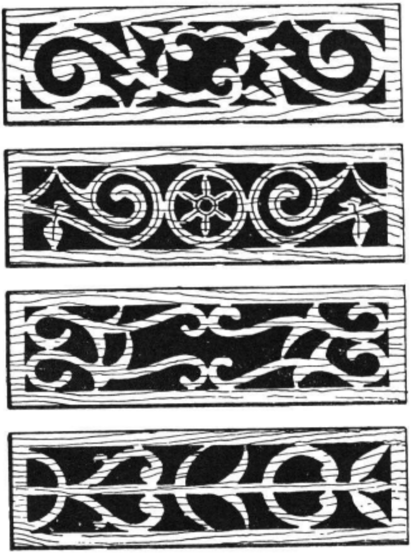


Fig. 30. - Montantes de portas pra dar paso á luz. Exemprares recollidos en Borneiro (Cruña).

O TELLADO

Un dos máis importantes elementos da casa é a cuberta, da que atopamos varios tipos na Galiza.

Asegún o grandor da casa, así varía o tellado, compricándose consonte aumenta a superficie que tén que ser coberta e de acordo coa disposición da planta da vivenda.

A cuberta máis xeral en casas de tipo meio e pequeno é a disposta a dúas augas, aínda en moitas das de planta redonda. Non embargantes, é preciso faguer unha salvedade coas cubertas das pallozas, que teñen unha disposición propia e das que nos ocuparemos máis adiante.

Cando a vivenda acada unha certa magnitude, escomenza a usárese o tellado a tres augas, dispoñendo unha das vertentes cara os ventos dominantes.

En vivendas máis compricadas aparez o tellado a catro augas e as disposicións en ángulo, seguindo o desenrolo das dependenzas que ten que cobrir.

A cuberta consta, en xeral, de dúas partes: a *armadura* de madeira e a *cuberta* propiamente dita. A primeira é sensiblemente a mesma en todolos casos, variando somentes no grandor; a segunda tén varias modalidades asegún o material de que se compoña.

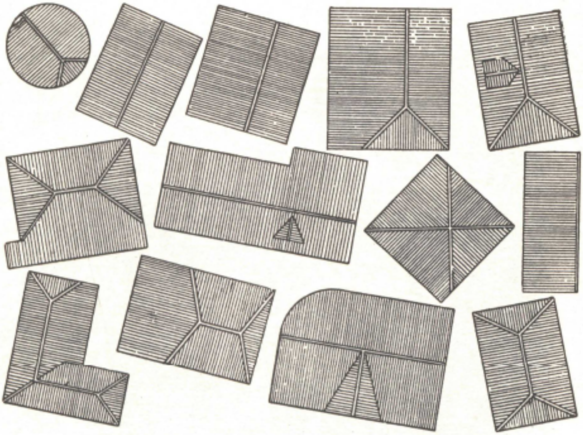


Fig. 31. - Cubertas de vivendas, a unha, dúas, tres e máis augas.

A armadura

A peza fundamental da armadura é o *cumeal*, trabe longa e forte que se sitúa no máis outo da estructura, polo xeral seguindo o eixe maior do edificio.

O *cumeal* leva lateralmente unhas *encarnas* nas que encaixan as cabezas dos *cangos*, que pola outra punta descansan nun madeiro, *soleira*, que vai deitado sobor das paredes que reciben as vertentes do tellado.

Con obxeto de que o peso do *cumeal* non descarregue lateralmente sobor das paredes por meio dos *cangos* cando a superficie do tellado tén certa amplitude, crúzanse dun lado a outro as *trabes*, sobor das que van as *tiseiras*, algunhas cun *pondolón*, que soportan totalmente o peso do *cumeal*.

En vertentes longas, os *cangos* levan por baixo, pra axudar a sostelos, a *tercia* e, se é preciso, outras dúas chamadas *sobretercias*.

Por riba dos *cangos* exténdense unhas táboas, as *latas,* que polo xeral non serven pra outra cousa que formar unha superficie, *latiza,* pra colocal-a cuberta.

Cando o tellado tén máis de dúas augas, as cabezas do *cumeal* rematan nunhas pezas prismáticas de madeira, *piña* ou *xuntoiro,* que reciben dous *cangos* que van ás esquinas da parede, chamados *limas.*

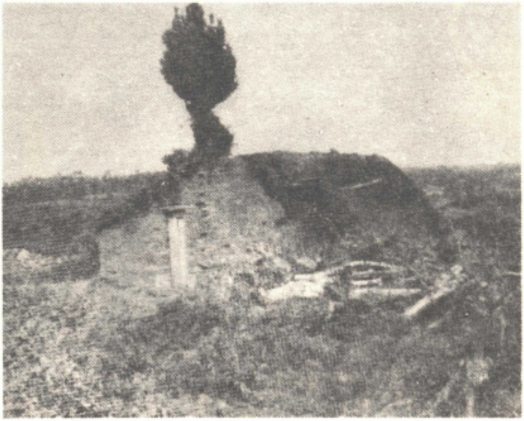


Fig. 32. - Casoupa con teito de colmo na terra chá de Lugo, onda Villalba.

A armadura tén tantos máis *xuntoiros* e *limas* canto máis compricada seña.

A cuberta

O tellado cóbrese con diversas materias asegún as imposicións do clima, do terreo e das posibilidades económicas.

Na Galiza atopamos empregados os seguintes: *terróns, colmo, pizarra, tella do país* e *tella plana.*

Os *terróns* témolos visto nalgunhas cabanas e canastros. En xeral, úsanse somentes en tellados pequenos e de intrés secundario, xa que teñen moito peso e a súa eficacia é pouca.

Case xeral noutros tempos na Galiza, e que aínda hoxe se emprega dabondo, é o *colmo* ou palla do centeo. Non somentes é barato senón que cobre ben, pesa pouco e garda a calor interior das vivendas con moita eficacia, pois proporcioa unha escelente cámara de ar.

O *colmo* coménzase a colocar ós mangados polo borde do tellado, coa espiga cara o cume; unha vez extendida esta primeira capa, iguálanse ben os cabos baténdolles cun aparello formado por unha plancha de cortiza presa a un pau longo chamado *batedeira*. Por riba desta capa vai outra e así sucesivamente deica chegar ó cume, onde as puntas do colmo son careadas sobor dil namentras se traman coas do colmo da outra vertente.

O colmo podese pór de dous xeitos distintos: unhas veces os cabos dunha camada de colmo póñense retraídos con relación ós da capa inferior, de xeito que parte da palla queda ó ar; noutros tellados, os cabos dunha capa quedan case a rentes da inferior, aparecendo diste xeito a palla totalmente cuberta.

Iste segundo sistema dura máis e cobre millor, anque tén a desventaxa de precisar unha maior cantidade de colmo.

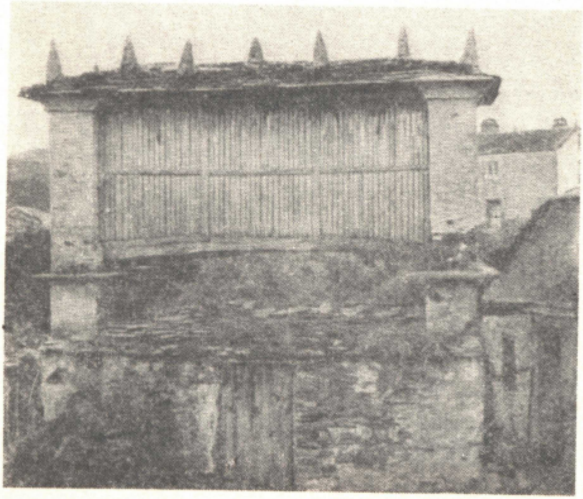


Fig. 33. - Canastro con cuberta de pizarra e remate de picos, en Ferreira Vella (Lugo).

Unha vez colmada a cuberta, póñenselle por riba unhas varas, *ripias*, que se suxetan con pedras ou con *tornos* de madeira chantados na latiza pra que o vento non leve a palla. Nalgunhas casas, as *capias* das paredes teñen uns buratos nos que encaixan unhas *forquitas* de madeira pra sostel-a *ripia* do borde.

Non fallan colmados nos que as *ripias* son sustituidas por *terróns*, cuias raíces prenden no colmo formando un todo co tellado.

O colmo renóvase cando podrece, mais coma niste caso queda moido e mingoa de volumen, non se quita o vello senón que se coloca o novo sobor dil, até que chega o conxunto a ter demasiado grosor; entón límpase o tellado e cólmase todo de novo.

Iste material non se emprega somentes nas casas, senón que tén unha ampria utilización, usándose pra cobrir canastros, colmeas, medas de palla, etc.

En parte da Galiza atópanse tellados cubertos de *pizarra*, que o chan proporcioa. Responden estas cubertas ó mesmo que as paredes das súas casas: a seren o material que máis dabondo teñen á mán os construtores.

Istes tellados teñen moi pouca incrinación e as laxes de pizarra descansan direitamente na latiza.

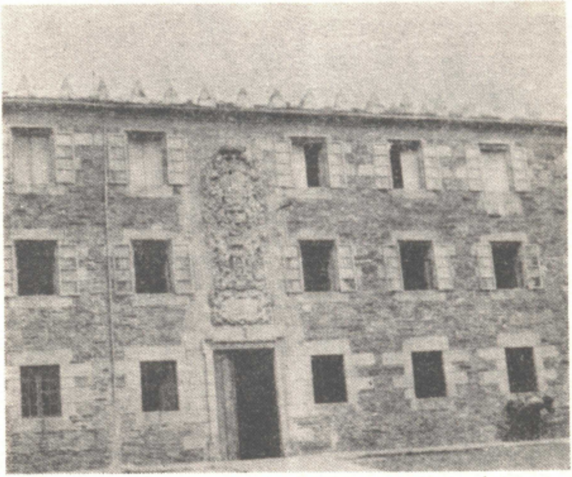


Fig. 34. - Tellado con remates de picos pra gardal-as lousas do vento. Hospital dos Remedios, en Mondoñedo.

A cuberta é nestas casas un expoñente da súa potencialidade económica. Nas vivendas probes, as laxes búscanse pouco máis ou menos cuadradas e, sen máis arrenxos, vanse colocando sobor da armadura, comenzando pola beira, e de xeito que queden unhas montando nas outras.

O cumeal córbrese de distintos xeitos: unhas veces úsanse tellas do país pra tapal-a xunta que fan as laxas das dúas vertentes; outras, encaixan os anacos saíntes das laxes dun lado nas do outro por meio dunhas encarnas feitas nelas; córbrese tamén o cumeal con outros anacos estreitos de pizarra postos sobor dil, etc.

Cando a economía da casa é máis boiante, as laxes de pizarra córtanse todas do mesmo grandor e póñense dun xeito regular; atópanse en forma de losanxe ou de escama de peixe.

Se a encosta do tellado non dá seguranza de que as tellas non escorreguen, fáiselle un burato a cada laxe, no extremo que vai tapado pola superior, e crávase contra a latiza, quedando así firme toda a cuberta.

Ás veces, póñense *picos* de pedra pra aguantal-as lousas.

Polo xeral, a pizarra cortada mércase en fábricas, sobor de todo na provincia de León; a outra percúrase nas mesmas canteiras de onde se saca a pedra pras paredes.

A cuberta máis corrente hoxe é a feita con tella do país, mercada nas telleiras que se atopan dabondo nas catro provincias galegas.

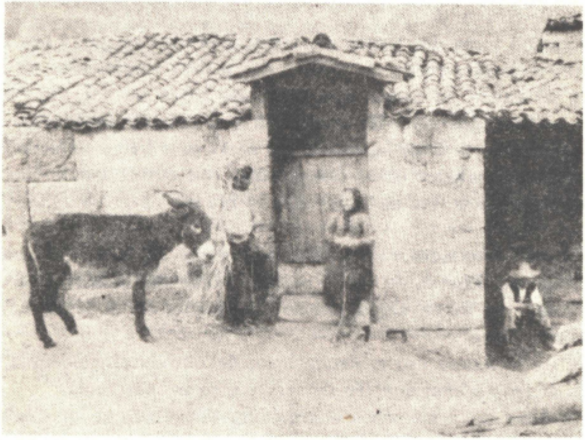


Fig. 35. - Tellado de tella do país nun lugar da montana de Ourense.

As tellas pónse en fiadas paralelas seguindo o senso da vertente, coa parte cóncava cara arriba, formando os *canales*, e por riba delas outras invertidas, que levan o nome de *cubertas*. Cando os tellados están moi expostos ós ventos de chuvia, pódeselles pór aínda, por riba das *cubertas*, outra serie de canales. Pra que o ar non mova as tellas, asegúranse con pedras de certo peso postas por riba.

As arestas do cumeal e das limas cóbrense tamén con tellas reservando pra iste obxeto as máis abertas.

En xeral, no campo galego fallan totalmente os aleiros e somentel-o *capiado* desempeña iste oficio nalgunhas vivendas. Polo demáis, o corrente é que as tellas rematen a rentes da cara exterior da parede ou que sobresaian un pouquiño.

En troques, atópase algo de aleiro no anaco de tellado que cobre os corredores, onde os cangos sobresán un pouco e rematan nunha táboa, *garnición*, que tén por riba unhas encarnas pra descansaren as tellas.

Algunhas casas de certa importancia poden ter tamén estas pezas, así coma outras semellantes que percorren polos lados os bordes incrinados do tellado. Istes derradeiros aditamentos, esí coma as *garnicións*, adoitan levar algunha sinxela decoración.

Na beiramar, o aspecto distes tellados varía. Anque non fallan as casas sin aleiros, atópanse moitas que os teñen feitos coas mesmas tellas, en forma escalonada, pola parte inferior, e sendo recebidas con cal. Istes aleiros, de gran valor decorativo, foron incorporados ás modernas construccións de tipo culto.

Debido á forza dos ventos mariñáns, é preciso asegurar ben as tellas das casas costeiras; nelas, en troques das pedras empregadas no interior, péganse de cando en cando cun pouco de barro ou cal. Non somentes quedan esí as tellas máis seguras senón que se saca partido pra lle dar máis variedade ó tellado, faguendo que a cal ou o barro coincida en liñas trasversás, que nalgúns casos comprétanse con outras lonxitudinás feitas con cal, formándose esí un cuadriculado branco sobor do fondo roxo da cuberta.

Non fallan tellados nos que se precura pór algún adorno: nos extremos do cumeal óllanse, ás veces, pombas feitas con anacos de tellas, pequenos conos de barro, algún remate de madeira ou de tella, e, incruso, botellas de vidro.

De moito menos uso e, dende logo, de introdución moderna, son os tellados de *tella plana*, que vén de fora e mércase nas tendas.

Pra éstas varía un pouco a armadura do tellado xa que as encostas teñen maior incrinación e a latiza é sustituida por unha chea de barrotes equidistantes nos que apoia o saínte inferior da tella, amarrándose logo por baixo cun aramio.

En xeral, os tellados non teñen moita incrinación. Fora dos cubertos con tella plana, a liña da cuberta forma coa hourizontal un ángulo de 21° pouco máis ou menos. Nos lugares de outa montana, coma no Cebreiro, iste ángulo faise máis aberto, xa que entón tén por obxeto, non somentes tornal-a i-auga da chuvia senón protexel-a casa contra a neve, que se iría depositando en tellados de pouca pendente até faguerse istes falsos polo peso que teñan por riba de sí.

Coma xa diximos, as cubertas de tella plana son máis incrinadas, mais niste caso débese somentes á estructura especial do material empregado.

Nalgunhas zonas da Galiza, especialmente no N.L., os elementos destiñados a sostel-as pezas do tellado adequiren un valor decorativo ó tomar formas máis ou menos xeométricas.

Podense elí ollar pirámides de pedra ou de barro de feitío regular e postas principalmente nos bordes do tellado e no cumeal.

Outras veces, estas pezas non son regulares senón que son pedras sen traballar que teñen a forma piramidal somentes dun xeito aproximado.

Tamén nesta mesma zona, un pouco máis ó N, empréganse croios que se cementan con barro e cal. Unhas veces os croios póñense de pé e outras deitados. O seu efecto é o mesmo que o dos anteriores, anque presentando liñas máis doces.

Istes remates, xa cun valor totalmente decorativo, atópanse empregados non somentes nas casas senón tamén nos canastros, nos puzos, nos pombares e mesmo nas eirexas, variando niles somentes o coidado con que estean feitos e o tamaño de acordo co fin a que se destiña o edificio en que se atopan.

Teitos

As máis das veces a estructura inferior da cuberta vai ó ar. Non embargantes, en casas de certo benestar, emprégase un teito que a cobre.

Iste teito pode ser feito de *doble;* niste caso, por baixo das trabes póñense unha serie de *pontós* nos que se cravan táboas que logo se calzan ou se pintan, non fallando as que se deixan co seu aspecto natural.

Outro tipo de *doble* empregado moito nas *casas grandes* e nos *pazos* é un semellante ó descrito, mais invertido; é decir, cos *pontós* por riba das trabes e sobor diles as táboas. Compréndese que, se han quedar á vista as trabes e os pontós, queren ser feitos de madeira escollida e ben escuadrados.

Nas cidades, e tamén nas vilas, úsase correntemente o *ceo raso,* feito con barrotes e cal e branquexado logo, de estructura idéntica ós tabiques.

Nas cociñas non se fai teito, senón que queda ó ar a armadura do tellado.

A CHEMINEIA

As nosas vivendas campesiñas carecen case todas de *chemineia.* O fume vai saíndo pouco a pouco polas fendas da cuberta e polas portas e fiestras.

Algunhas hai, non embargantes, que contan coeste aditamento, antre elas as *casas grandes* e os *pazos.*

Na vila e na cidade é, pola contra, xeral.

A chemineia consta de tres partes: a *campana,* a *chemineia* ou *cheminé* propiamente dita, e a *capa,* que non todas levan. A *campana* tén forma de tronco de pirámide e queda na súa totalidade por baixo do tellado. Na casa labrega adoita sere de pallabarro ou de barrotes e cal, quedando avencellada por dous lados á parede e sosteñida a outra esquina polo campo que forma a aresta, que pende da armadura do tellado. O

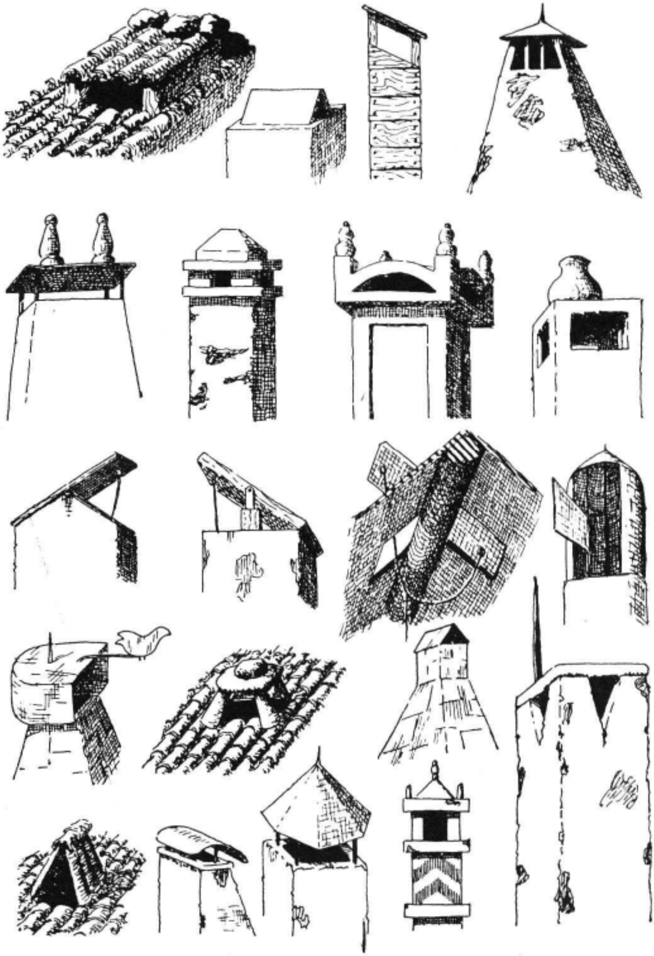


Fig. 36. - Algúns tipos de chemineias. As do centro teñen dispositivos pra carealas contra o vento.

borde inferior leva unha táboa que serve de estante pra pousar nil candís, botellas, louza, etc.

Índa en casas labregas atópanse chemineias de certa magnitude, feitas de pedra e descansando sobor dunha rexa coluna tamén de pedra.

Iste mesmo tipo, de máis grandor, é o que se atopa nas casas grandes e nos pazos, acadando algunhas verdadeira monumentalidade, especialmente na parte exterior, que niste xénero de vivenda é tamén de pedra.

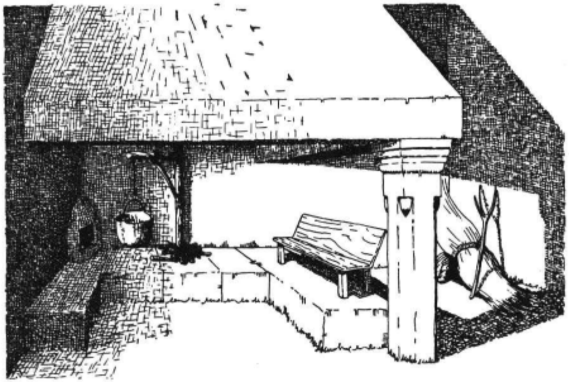


Fig. 37. - Estructura interior dunha chemineia en Borneiro (Cruña), véndose tamén a *lareira* e o *forno* pró pan.

As casas restantes adoitan faguel-a parte exterior da chemineia de pallabarro e, nos tempos de hoxe, tamén de ladrillo que logo se cobre de cal, aparte das atrás aludidas con revestimento de tellas.

Xeralmente a chemineia é prismática, de pranta rectangular e de pouca elevación. Case sempre se cobren con cal, que o tempo se ocupa despóis en escurecer, mais non fallan algunhas que levan pintadas franxas de coores, casos polo demáis raros, xa que os nosos campesiños son pouco amigos da policromía nas súas obras.

Anque raramente, algunha chemineia temos visto tamén de madeira e de folla de lata.

Non todalas chemineias teñen *capa,* peza que serve pra evitar que entre a chuvia sen impedir o paso do fume.

Polo xeral utilízanse estas *capas* pra colocar nelas algún motivo decorativo, que non poucas veces consiste en olas de barro ou botellas de vidro.

Intresantes son algunhas *capas* basculantes, movidas dende o interior cunha corda, pra abril-a saída do fume do lado contrario a aquil de onde sopra o vento.

O mesmo obxeto teñen outras, feitas de folla de lata, que xiran darredor dun eixe, colocándoas o mesmo vento na postura axeitada por meio dunha sorte de timón.

Compre faguer aiquí referencia a unha escasa caste de chemineias, que consisten na elevación dun anaco de tellado que deixa ceibe un espazo pró fume.

As chemineias úsanse somentes en tellados cubertos de materiás incombustibles, carecendo delas as vivendas telladas con colmo; a razón é doada, xa que doutro xeito os perigos de lumes nas casas serían constantes polas faíscas que, saíndo a par do fume, caísen no colmado.

PEZAS DE FERRO

Na actualidade, as pezas de madeira que se atopan na casa fíxanse por meio de cravos mercados nas tendas e fabricados fora, mais até non fai moito eran os propios ferreiros aldeáns os que os forxaban a man. Son aínda moitol-os cravos que se atopan nas casas do noso campo, de gran cabeza e longos de abondo, que son produto da industria indíxena. Coma é lóxico, o tamaño dos cravos varía asegún o seu destiño, figurando antre os meirandes os *de piso* e, antre os menores, os *de barrote,* non fallando ós *de pontón* de tamaño fora do corrente.

Todos istes cravos teñen forma semellante: sección cadrada e cabeza ancha e irregular, polo xeral sensiblemente cadrada ou exagonal.

Aparte das pezas de madeira pró xiro das portas de que xa falamos, atópanse as *aldabas* ou *bisagras* de ferro, de moi variados sistemas. Constan estas pezas de dous elementos; o *polrón,* que vai fixo no marco, e a *aldaba* que se atopa na folla que xira. Asegún a forma e destiño, reciben diversos nomes: *aldaba* sinxela, de *cruceta,* de *escuadro,* de *campanilla,* etc.

Os *pechos* de ferro poden ser de dúas castes: *caravillas* e *picaportes.*

A *caravilla* é a mais sinxela e consiste nun gancho de ferro que xira nun *gonzo* e entra, pra pechar, nunha *argola.*

Os *picaportes* son máis compricados e presentan unha maior variedade.

Hainos de presión e de torsión. Os primeiros consisten nunha palanca que se preme pola parte de fora da porta ó mesmo tempo que se colle unha asa; polo interior, esta palanca fai erguer un pasador que descansa nun gancho situado na outra folla da porta ou no marco.

Os de torsión varían no mecanismo, xa que o pasador elévase ó faguer xirar dende fora unha argola ou *manicela* que, por meio dun eixe, move o pasador. Pra maior seguranza algúns levan unha aldabilla ou gancho de ferro, que inmoviliza por dentro o pasador.

Tanto uns coma outros presentan moitas variantes que os comprican máis ou menos.

Os picaportes adoitan levar por fora unha plancha de ferro, *espello*, semellante ás das pechaduras, e na que, por veces, se compracen os artistas campesiños en deixar mostras da súa arte. Ocuparémonos delas máis adiante.

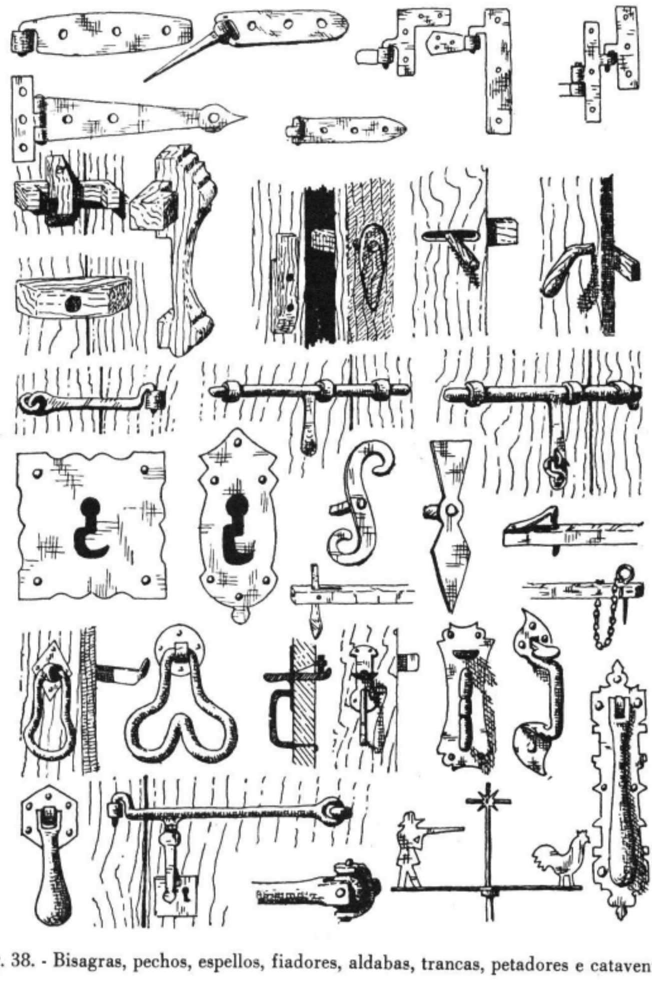


Fig. 38. - Bisagras, pechos, espellos, fiadores, aldabas, trancas, petadores e cataventos.

Nas vidreiras empréganse polo xeral, pra pechar, as *fallebas*, nas que un eixe vertical, movido por unha manicela, fai encaixar unhas uñas en sendos *polróns*.

Pra que o vento non bata as vidreiras asegúranse cos *fiadores* de ferro, colocados no exterior da fiestra e que presentan unha serie de variantes.

Como elementos de peche das portas, especialmente das que corresponden a entradas exteriores, temos que aludir ás pechaduras. Nelas, un *bermello*, que se move por meio da chave, entra nunha encarna e mantense no sitio por efecto dun resorte que a pechadura leva no interior.

Fora do tamaño, todas teñen unha estructura semellante, sendo de notar algunhas feitas pra acadar unha maior seguranza.

A iste obxeto responden algunhas pechaduras cuia dianteira está formada por dúas planchas de ferro, separadas antre sí, cada unha co seu burato prá chave, mais postos en distinto senso; pra abrir precísase, polo tanto, metel-a chave e logo faguela xirar até atopar o segundo burato; entón entra a chave no seu sitio e ponse en acción o mecanismo.

Non fallan pechaduras que teñan dous bermellos; nunhas actúan os dous a un tempo; noutras responde cada un a distintos movimentos da chave.

Finalmente, temos topado algunha pechadura interior en casas urbáns que corresponden a verdadeiras caixas-fortes.

En Ourense pódese ver unha, de comenzos do século XIX, apricada a unha porta de ferro que pecha un pequeno departamento feito totalmente de ferro. Trátase de dúas pechaduras que usan a mesma chave; ó tempo que corre o bermello desprázanse unhas palancas de ferro que fan actuar outros bermellos secundarios por riba da porta e polo frente. Esí, dúas pechaduras aseguran a porta en varios lugares e fan difícil o abrila violentándoa.

O elemento máis notable da pechadura é o *espello*, plancha de ferro que se lle aprica por fora e no que vai o burato prá chave.

O espello pode ser redondo, cadrado, poligonal, ou de formas arbitrarias: corazoados, escutiformes, etc. En xeral, son feitos a capricho e presentan infinidade de formas e decoracións.

As chaves adoitan seren de gran tamaño e o dibuxo das *gardas* non somentes responde ó mecanismo da pechadura senón tamén a un afán ornamental.

Pra rematar coas garnicións de ferro das portas, compre faguer referencia ós *petadores*.

Moitos picaportes de torsión teñen a manicela grande e ela mesma actúa ó mesmo tempo de *petador*, pois tén un anaco de ferro no espello contra o que se bate a manicela. Iste tipo de petadores é frecuente no noso campo, especialmente nas portas dos patios.

Non embargantes, tamén nil se atopan petadores semellantes ós das vilas e cidades, feitos pró úneco obxeto de chamar nas casas.

As formas dos petadores son moitas; hainos forxados imitando animás —cás, lagartos...—, persoas, etc.; outros teñen formas xeométricas, estando feitos con varas ou con planchas de ferro; non fallan, finalmente, os sinxelos en forma de martelo.

Algúns petadores teñen unha barriña de ferro que perfora a porta e que se pode asegurar por dentro cun pasador ou cunha tuerca pra inutilizar o artiluxio cando convén.

Outro elemento de ferro que se atopa na casa son os *antepeitos* dos balcóns e solainas, esí coma os barandás dalgunhas escaleiras.

Os primeiros apenas se atopan no campo, sendo, en troques, moi usados nas cidades.

Polo xeral son de barras ou de planchas de ferro que se usan faguendo dibuxos, algúns compricados de abondo.

Outros, os menos, son de lamias recortadas, que as máis das veces atópanse empregadas coma complemento das primeiras.

Cando se trata de balcóns longos, pra que ofrezan máis seguranza, póñenselles unhas varas outas, tamén de ferro, que pola parte superior se unen á parede con outra peza, todas elas decoradas con molduras e volutas.

Algúns *antepeitos* teñen somentes balagustos verticás, que niste caso levan molduras.

Nas escaleiras, e tamén nalgúns balcóns, úsanse balagustos sinxelos, formados por barras prismáticas de ferro.

Anque totalmente alleos a nós, nalgunhas casas urbáns da Galiza temos visto balcóns sostidos por baixo con ferros forxados, estando o piso do balcón feito con azulexos nun marco de ferro. Trátase dun tipo de balcón que veu de fora, seguramente de Castela, mais que non acadóu fortuna antre nós pois é raro.

Pra rematar cos elementos de ferro, convén aludir aiquí ás *cruces* e ós *cataventos* que se usan coma remate, anque unhas e outros, especialmente as primeiras, se non empreguen polo xeral nas vivendas senón nas eirexas e algún outro edificio de tipo relixioso.

As cruces coroan as torres e son de ferro forxado, presentando moitas formas e grandores dentro da enorme diversidade dos seus adornos.

Os cataventos adoitan estaren asociados ás cruces, rara vez isolados, e teñen a miudo a forma de galo, en alusión ó de San Pedro, recortado en folla de ferro.

Ó falar dos elementos de ferro nas nosas vivendas referímonos somentes ós elaborados polos nosos artífices populares que, por desgracia, van desaparecendo.

Hoxe, por seren máis baratos, mercan os nosos campesiños nas tendas todolos obxetos de ferro que precisan, dende os cravos até os barandás de ferro fundido, perdéndose esí unha intresante manifestación da nosa industria popular, coa que se vai tamén algo da i-alma que informóu a nosa cultura ó longo de moitos séculos de depuración.

2. A CASA

O elemento máis intresante de toda a produción popular é, sen dúbida, a casa. Non enche somentes o papel de refuxio contra os ataques do meio ambente senón que é tamén o aglutinante que xungue antre sí ós membros dunha mesma familia.

O home lígase directamente á casa do mesmo xeito que a casa se xungue á terra, sendo así a vivenda un vencello que xungue ó home coa xeografía dun xeito íntimo.

Esta unión faise polos dous elementos que a casa tén en sí: o posto pola man do home e o proporcioado pola xeografía.

É dabondo sabido o moito que a terra infrui na vivenda, xa que é o chan o que ha dar os materiás pra faguela e tén que ser condicioada a certas características climáticas e topográficas; mais convén non esquecer que, en derradeira, é o home o que orgaíza ises materiás e esta orgaización faina dun xeito persoal, atendendo, inconscentemente, ós mandatos da raza e da historia, elementos que se non deben esquecer pra non prantexar os probremas con falla de datos.

Por esta razón é intresante un lixeiro rexistro na historia que nos amostre os antecedentes das nosas casas de hoxe.

ANTECEDENTES DA CASA ACTUAL

Afortunadamente, non falla de todo o material pra iste estudo, anque nós somente fagamos aiquí un rápido reconto dos tipos esenciás.

A arqueoloxía amóstranos como tipo máis vello de vivenda, cecáis xa do neolítico, unhas cabanas circulares, feitas cun entramado de vergas, recubertas interiormente cunha capa de barro, e telladas con colmo.

Restos diste barro, no que se ven craramente as improntas das ramas que faguían o tecido, foron atopados en varios castros que se reparten pola área cultural do N. W. e que demostran a xeneralidade que deberon acadar as construccións diste tipo.

Os exemprares máis intresantes son, cecáis, os procedentes do Castro de Cameixa, na terra do Carballiño.

Iste castro tén a particularidade de sel-o primeiro na Galiza que presentóu niveles arqueolóxicos ben definidos, en número de cinco, e que permiten seguir a evolución dalgúns elementos culturás, antre iles das casas.

Velaiquí como deberon desenrolarse nil.

Nos comenzos, en tempos que corresponden ó máis vello dos niveles arqueolóxicos, aparecen restos que deixan ver unhas cabanas de planta redonda unhas veces e elipsoidal outras; as paredes consistían nuns paus espetados no chan con varas por antre iles, faguendo un entramado coma os que hoxe se usan nalgúns cabaceiros; deberon estar cubertas con colmo e cecáis algunhas o estivesen con terróns.

O seu grandor, a xuzgar polos restos que dunha oval apareceron in situ, non era moito: arredor dos dous metros de diámetro.

É posibel que denantes destas vivendas houbese outras de ramas soias, mais delas non quedaron vestixios.

Os restos de barro a que denantes aludimos déixannos ollar paredes feitas con ramas delgadas, outras con ramas grosas, algunhas con táboas a paño e non fallaba tampouco a que tiña as táboas montando unhas nas outras.

Seguramente non tiñan máis vao que a porta de entrada e, por veces, o piso lastrado de barro formando unha capa continua.

Dentro iba a lareira, formada por unha masa de barro e unhas lousas verticás de pedra pechándoa por tres lados.

Nos outros nivés máis modernos do castro que comentamos, segue aparecendo o mesmo tipo de habitación deica chegar ó derradeiro, no que fan a súa aparición as casas de pedra.

Coidamos que esta vivenda, con lixeiras variantes, pódese supor usada na Galiza nos comenzos da época da cultura dos castros, anque non como forma única, xa que as casas de pedra deberon coexistir coelas, anque se non poida precisar o intre da súa aparición.

Pode ser que a pedra sustituia á madeira, mais semella difícil o análisis diste proceso se realmente existiu.

O que resalta, dende logo, é a identidade formal das casas de pedra citanienses e as cabanas atrás mencioadas, anque con máis compricacións nas primeiras.

Anque non é moito o que está hoxe ó descuberto do que gardan no seu seo os nosos castros, abonda, esí e todo, pra nos permitir un exame das vivendas pétreas que inician os elementos da casa de hoxe.

A vivenda dos castros non é outra cousa, como xa indicamos, que a interpretación en pedra das cabanas de paus e barro.

A súa planta é sensiblemente redonda, non fallando as de forma oval e, en menor proporción, as rectangulares. O aparello, sen tizóns, é típico, así coma a falla de enlaces nas esquinas das rectangulares.

O outor andaba polos catro metros, namentras o tamaño da planta variaba moito, atopándose todalas mensuras comprendidas antre os dous e os nove metros, con muros duns 50 cm. de espesor.

Coma se comprende, non pode sel-o mesmo o sistema de cuberta pra todolos tamaños, xa que varían os apoios pró teito asegún se distancien as paredes, mais, en xeral, parecen ter sido cónicos, de ramas ou travesas, e recubertos de colmo ou terróns, apoiados polo interior en pés direitos, de xeito semellante ás *pallozas* do Cebreiro, das que máis adiante falaremos.

As casas citanienses non teñen paredes medianeiras: cada unha mantense isolada das demáis, tocándose ás veces coelas, mais conservando unha total independencia. Iste fenómeno, que sen dúbida responde a un instinto racial, é intresante por conservárese aínda no noso campo.

Nos comenzos atópase un gran predomiño das formas circulares nas plantas das vivendas, anque non fallen as rectangulares; mais coa chegada dos románs iníciase o avance das derradeiras, que van desplazando ás redondas deica faguelas case desaparecer de todo.

É curioso o ver coma os nosos canteiros castrexos van pouco a pouco deprendendo algunhas particularidades da técnica román e apricándoas ás súas construccións. Atal é o caso do uso dos *tizóns* pra trabal-as pedras e os enlaces pra faguer máis sólidas as esquinas.

As armaduras dos tellados deberon tamén de se modificare entón ó comenzal-o emprego das tellas nas cubertas das habitacións.

Non é moito o que coñecemos da vivenda rural da Galiza na época román, mailo pouco que chegóu a nós non deixa de ter certo intrés.

Iñoramos, anque é lóxico supor que as habería, como eran as casas isoladas dos campesiños, máis quédannos, en troques, restos de "villas" que nos deixan ver unha orgaización, sinxela, de casas rectangulás, con paredes comúns a dúas vivendas, de pequeno tamaño e coas portas, coma nas casas citanienses, a un nivel superior ó do chan.

Os muros están feitos con cachotería e comenzan a presentar *tizóns*, que por certo sobresán da parede polos dous lados. As esquinas aínda non teñen lazos mais algunhas teñen pedras cruzadas que indican o comenzo do seu uso.

A falla de restos de tella en cantidade dabondo parez indicar que o teito iba cuberto de colmo.

As casas agrupábanse darredor dun patio, mais éste era común a todas e non tén un antecedente craro nas citanias, cousa lóxica si se pensa na distinta economía dun e outro tipo de vivenda.

Na citania non falla, certamente, o espacio antre as casas, aproveitado de xeito semellante ós patios actuás, mais trátase da utilización secundaria dun espacio ceibe que as casas deixan antre sí, namentras que na "villa" é, pola contra, o elemento principal darredor do que se erguen as vivendas.

O que posibelmente se conserva co xeito de patio nas casas individuás da época román son os *vestíbulos* que teñen algunhas casas citanienses.

Istes *vestíbulos* consisten nun espacio pequeno, fronteiro á casa, e que se une a ela por dous muretes que, a xeito de brazos, abranguen aquela porción de chan que esí entra a formar parte da mesma casa aumentando os servicios de que esta dispón.

Se ampliamos o *vestíbulo*, convertímolo nun patio coma os de hoxe.

Seguramente, esta trasformación fíxose xa na época román, o que nos dá dous prototipos distintos pra dous elementos das vivendas actuás do noso campo: o patio lateral ou frontal da casa campesiña, derivado do vestíbulo das citanias, e o patio central das "casas grandes", que nacería do das "villas" da época román.

E dende entón comenza o espacio valeiro na historia da nosa casa. Deica hoxe, somentes temos un exemplar que nos podería dar algo de luz niste asunto: trátase do Castro Cavadoso, nas terras do Carballiño. É iste un castro no que a vida parez ter seguido após das épocas celta, romá, sueva e meieval. A vida, decimos, seguíu, mais evolucionando de acordo cos tempos e cristaizando no século XV, até o que se atopa documentado e ó que parez corresponder o que hoxe queda dil.

Áchase o conxunto do castro presidido polas ruiñas dun castelo, o que parez indicar que a súa orgaización tiña gran semellanza coas antigas "villas" e que non hai nil restos de vivendas individuás.

Anque con maior amplitude que nas "villas", móstranos o Castro Cavadoso unha estructura semellante.

As casas son rectangulares, con paredes comúns, costruidas con cachotería, asentadas ós lados de estreitas rúas que se entrecruzan e percorren todo o poboado.

Nada sabemos dos alzados destas vivendas, mais pode moi ben ser que algunhas tivesen un piso terreo e un primeiro andar.

Nas citanias cecáis se atopasen xa algunhas casas de piso outo, mais nada sabemos en concreto.

A semellanza de Castro Cavadoso coas "villas" romanas e coas vivendas de hoxe, autorízanos a supor unha continuidade ó longo dos tempos, até os actuás, en que a casa se foi desenrolando e modificando lentamente, mais sen esquecer a vivenda-célula primitiva da que arrincan todolos elementos actuás.

É preciso ter en conta que o feito de se non atoparen os antecedentes dalgunhas características actuás non supón a súa non existencia senón a súa desaparición por estaren feitas con materiás perecedeiros, coma ocurre cos teitos, o sobrado, etc.

Históricamente, temos, pois, coma fitos na evolución da casa os seguintes intres: cabanas circulares precélticas, cabanas circulares e casas tamén circulares e cadradas célticas, casas predomiñantemente rectangulares da época román, vivendas semellantes ás derradeiras, anque máis evolucionadas na Edade Meia, e casas contemporáneas.

A CASA ACTUAL

Vexamos agora o panorama da vivenda actual, comenzando polos tipos máis sinxelos pra ir logo ós mais compricados, non sen adevertir denantes que iste orde é puramente expositivo, sen presupor unha evolución tipolóxica.

A cabana

A máis simple habitación que hoxe atopamos é a cabana, usada normalmente de xeito non permañente. Trátase case sempre de refuxio pros pastores nas épocas en que levan o gado á montana e permañecen coíl certa parte do ano.

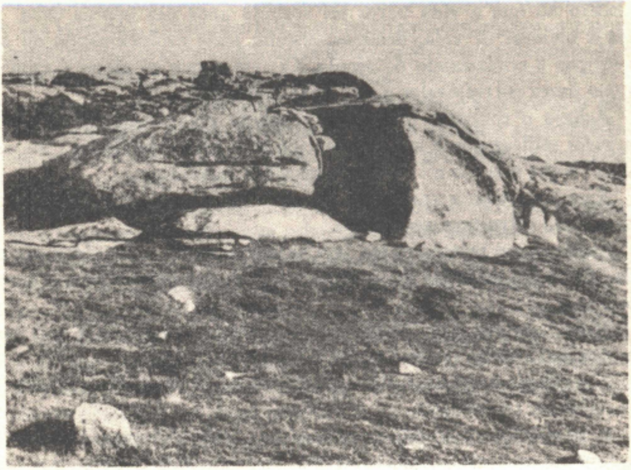


Fig. 39. - Cabana de pigureiros feita co aproveitamento de penedos nacentes. Trátase do Curral Vello dos Bois, na Serra do Leboreiro (Ourense).

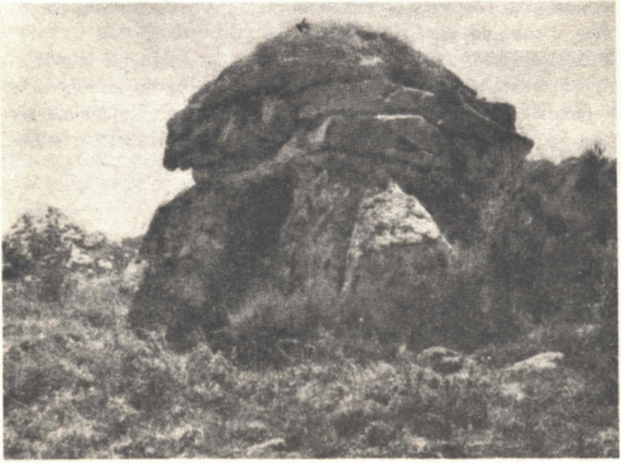


Fig. 40. - Dolmen aproveitado pra faguer coíl unha cabana de pigureiros, en Parada (Lalín, Pontevedra).

Algo semellantes, anque máis sinxelas, son as que se fan preto dalgunhas herdades pra pernoctar os que vixían os froitos e impedir que llos rouben.

As cabanas dos pastores son pequenas, de planta redonda e paredes de pedra, non sendo rarol-os casos en que se aproveitan laxes nacentes pra adosar a elas outras paredes que a completen.

Na comarca de Lalín temos atopado un dolmen cuios esteos foron aproveitados reenchendo con pedras as xuntas e póndolle de teito, xa que lle fallaba a coberta, uns paus con terróns por riba. Iste caso de aproveitamento non é, polo demáis, único.

Xeralmente estas cabanas teñen o teito feito a base dunha armadura de paus coberta con xestas e, por riba, terróns que, ás veces, se sustituien por colmo.

Non fallan tampouco cabanas deste tipo cubertas con lousas orgaizadas en falsa cúpula, coma as que se atopan na Serra do Quinxo (Ourense) e nalgunhas outras.

Un intresante exemplar destas cabanas, atopábase non hai moito na Serra do Leboreiro (Ourense) onde se orgaizaba un verdadeiro poboado, de orixe meieval, a base de casoupas redondas e rectangulares, no que se asentaban os pigureiros que no vran rubían co gado en precura de pastos verdes.

Nós somentes chegamos a ver os restos xa moi derramados diste poboado, coñecido co nome de Porcarizas, mais supomos que todalas casas estaban cubertas con colmo, destiñadas unhas prá xente e outras prá facenda.

A orgaización deste tipo de cabanas non pode ser máis sinxela, xa que se reduz a unha soia planta destiñada a durmir, pois todo o demáis, incruso o xantar, faise fora.

As cabanas que se utilizan prá garda nocturna das herdades son tamén sinxelas.

Adoitan seren de planta rectangular, con tellado a dúas augas. Hainas, as menos, con paredes de pedra e cubertas con tella. Diste xeito atópanse moitas nas terras de viño do Barco de Valdeorras (Ourense) e nalgúns lugares da costa, destiñadas éstas a gardar pola noite pequenas embarcacións e aparellos de pesca.

Outras veces estas cabanas teñen unha utilización temporal, a época de madureza dos froitos, e entón amostran planta rectangular e as paredes e o teito están feitos con dous planos incrinados que se xuntan na aresta do cume. A parede traseira é, polo tanto, triangular. Pódense faguer con canas, con ramallos de piñeiro ou con paus recubertos de colmo.

Unha construcción parecida ás derradeiras, anque de maior grandor, atópase ás veces pra gardal-o carro, o arado e outros aparellos de labranza. Falaremos delas ó nos ocupar das construccións adxetivas. Hainas tamén feitas de colmo, cónicas, nas que se meten os que gardan o gado nos rastrollos.

Estas habitacións, pola súa sinxeleza, teñen paralelos en todolos tempos e países; mais intresa aiquí destacar a total desaparición das cabanas cubertas de barro, o que se exprica tendo en conta o carácter temporal daquelas e o permañente das actuás.

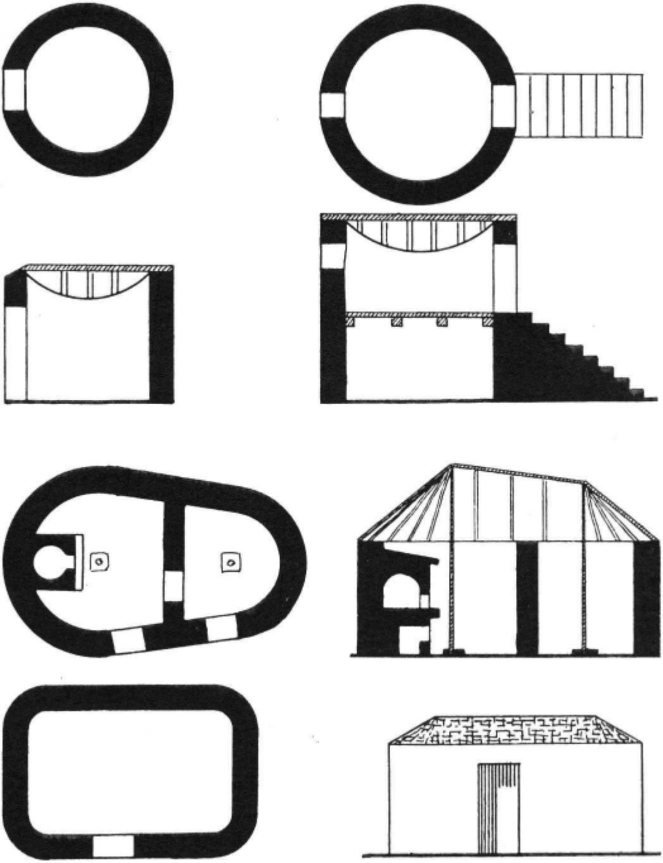


Fig. 41. - Prantas de casas terreas con paredes curvas, que lembran as vivendas dos nosos castros.

Coma se comprende, a distribución dos dous tipos de cabanas aludidos depende do xénero de vida dos seus propietarios e están esí avencelladas ó cultivo da terra ou ó coidado do gado.

As cabanas lévannos direitamente ás habitacións permañentes de tipo máis sinxelo, das que faremos dous grupos: un, pouco numeroso, con casas redondas, e outro coas restantes, é decir, casas de planta rectangular nas súas múltiples variantes.

A casa redonda

Antre as casas redondas atopamos esporádicamente algunhas espargalladas polas aldeias da Galiza.

Algunhas teñen somentes planta terrea e cóbrense con colmo sobor dunha sinxela armadura, semellante á das demáis vivendas, e da que falaremos máis adiante. Adoitan ter unha soia porta e, todo o máis, un estreito ventaniño. O interior, que forma un soio aposento, tén o piso de terra e as paredes sen enlucir.

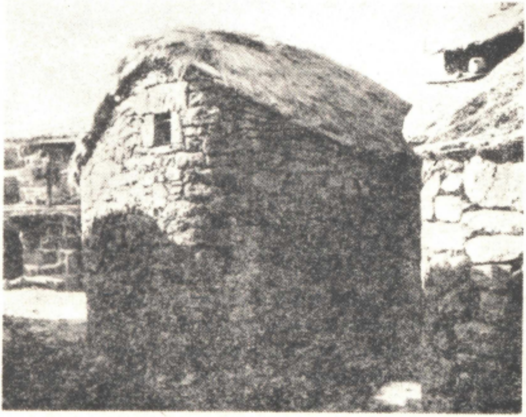


Fig. 42. - Casa circular na Fraga (Ourense).

Coma se ve trátase dunha verdadeira sobrevivencia das casarellas citanienses.

No lugarciño da Fraga (Lobeira, Ourense) atopamos unha destas casas con primeiro andar, ó que se rube por escaleiras exteriores, quedando o baixo destiñado á facenda. A lareira atópase no piso, sobor dunha lousa grande de pedra que apoia en dúas das trabes do piso. Un tabique de madeira divide a vivenda en dúas dependencias, unha prá cociña e comedor e outra pra dormitorios. Tén tellado de colmo a dúas augas e un pequeno ventaniño na parte posterior.

As casas redondas de que falamos non sempre se usan coma habitacións, xa que algunhas son hoxe palleiros, mais outras seguen na actualidade empregadas pra vivenda humá.

Son moi intresantes, antre as casas redondas, as chamadas *pallazas* ou *pallozas,* de extensión moi restrinxida, xa que se limitan ás zonas montesías do L. da Galiza, principalmente ós Ancares, avencellándose con outras semellantes do W. de Asturias e do N.W. de León, zonas que, polo demáis, corresponden á área cultural do N.W. peninsular.

A *pallaza* é a vivenda típica da outa montana, onde a neve cobre todo gran parte do ano e o home precisa ter a man os elementos indispensables baixo un só teito pra non depender do exterior, no que mandan os seus nemigos máis fortes: o frío e a humidade.

Anque hai diversos tipos de *pallazas,* dende as redondas ás rectangulares, imos describir as máis abundantes e, dende logo, as máis características.

A planta da *pallaza* está formada por dúas semicircunferencias, unha máis grande que a outra, xunguidas antre sí por dúas paredes que son, craro está, converxentes no lado da semicircunferencia menor, que, á sua vez, mira cara o vento domiñante. O tamaño varía moito, mais pódese tomar coma tipo xeral a de 12 a 14 metros de longo.

As paredes son de cachote de grá ou de pizarra, asegún a natureza do chan asentadas en seco, e acadan un outor meio de 1,70 mts., que varía na mesma casa, xa que se vai costruindo sen nivelal-o piso e seguindo os seus baixos e elevacións, anque levando a mesma rasante por riba.

A cuberta tén unha certa orixinalidade en canto á forma e á armadura, imposta pola extensión e estructura especial da *pallaza.*

No centro de cada un dos semicírculos que a pechan, érguense sendos esteos de castiñeiro, *pés de armar,* rematados en galla, *tixeirado;* os esteos asentan a súa base nun burato aberto nunha lousa deitada no chán, e que lembran outras lousas semellantes atopadas nalgunhas casoupas de citanias célticas.

Sobor das gallas dos esteos, vai unha trabe, *cume,* e dela ás paredes unha serie de madeiros chamados *tiradores* ou *cangos.* Nos extremos, istes *cangos* xuntan as puntas no *tixeirado* e abren en abano, descansando a outra punta nas partes curvas dos muros.

Ó longo dos *cangos* van unhas táboas, chamadas *latas* ou *estelas,* sobor das que se asentan pequenos ramallos ou *bouza* e, por riba, o colmo de que se cobren todalas *pallazas.* O xeito de colocal-o colmo varía moito, dependendo en gran parte da abelencia do que o fai.

Os vaos da *pallaza* redúcense polo xeral á porta, ás veces dúas, pra entrar e saíl-a xente e o gado, xa que os dous se aloxan nelas.

O interior da *pallaza* divídese en tres aposentos e, se é pequena, en ous, separados por paredes perpendiculares ó eixe maior, levando cada nha a súa porta pra se comunicaren antre sí e poder atendel-o gado sen aír afora.

A parte máis ancha é a destiñada á xente, e no seu centro atópase a *lareira* na que arde sempre o lume, sobor dunha pedra asentada no chan, pra mantel-a boa temperatura no interior. Pra que as faíscas non poñan lume no teito, son detidas por unha lousa dependurada do *canizo*, semellante iste ó que veremos máis adiante nas outras casas.

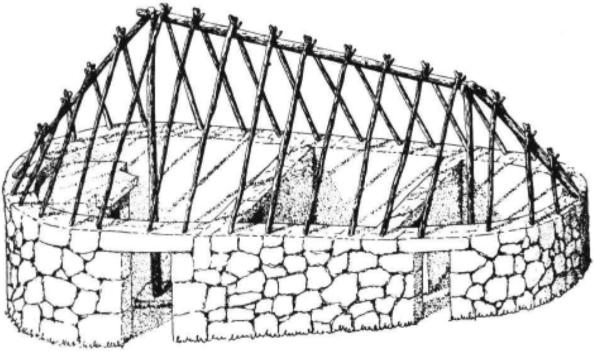


Fig. 43. - Estructura dunha *palloza* do Cebreiro.

Darredor da *lareira* sitúanse unha serie de servicios semellantes ós das outras casas da nosa Terra, antre iles o forno. Cando as *pallazas* son pequenas, atópanse tamén eiquí os leitos, en forma de queixóns, mais nas grandes a xente dorme na *barra*, ou piso de madeira feito sobor das paredes trasversás e que non é máis que o *sobrado* de que máis adiante falaremos.

Polo xeral, a parte da *pallaza* de que vimos falando atópase enlousada de pedra, mais non fallan algunhas de piso de terra ou de pedras miudas.

O departamento central da *pallaza*, chamado *estrevariza*, adícase ó gado vacuno e tén os comedeiros de tal xeito que a facenda pode ser acomodada dende a cociña, sen precisión de entrar na corte.

A terceira dependencia está destiñada ó lanar e comunica co exterior por unha porta e coa *estrevariza* por outra, podendo esí ser atendido todo sen saír afora.

Coma se enxerga, tanto o grandor como a distribución interior destas vivendas é variado e depende de moitos factores, como a riqueza da familia, númaro dos seus membros, espacio dispoñible, etc.

Esí atópanse *pallazas* con dúas dependencias e aínda *pallazas* sen división algunha, nas que conviven homes e gado.

A gran ventaxe da *pallaza* está no ben que cumple os seus fins: o teito, de moita pendente, gran amplitude e feito de palla, garda a calor interior e isola ós seus mouradores do frío de fora; a isto contribui tamén o feito de aloxal-as cortes, cuio estrume, ó fermentar, proporcioa un foco de calor. O mesmo obxeto, así coma o de opor menos resistencia ó ar, teñen as súas paredes, baixas, case sen ventáns, xa que somentes teña algunha ó xeito de troneira, presentando únicamente as portas, chamadas *ástragos,* pró servicio.

Diste xeito loita o montañés contra o frío. A humidade non penetra no interior gracias ó tellado, e a que podería filtrarse por baixo das paredes evítase faguendo darredor, pola parte de fora, uns regos, chamados *vielas,* que recollen as augas do tellado e as que corren pola terra e lévanas lonxe, inxenio, polo demáis, que non é novedade, xa que o atopamos empregado ás veces nalgunhas casas citanienses.

Unha variante destas *pallazas* atópase na mesma zona, mais en recunchos abrigados, onde o frío non é tan intenso e, sobor de todo, onde o traballo da terra predomiña, adicándose a xente menos ó coidado do gado.

Estas vivendas non son unha soia construcción, senón que a *pallaza* sai ó exterior dispoñendo os seus servicios darredor dunha *eira.* A vivenda segue sendo a *pallaza,* menor e máis sinxela que a descrita; atópase logo o *cuarto* ou *cabana,* de planta rectangular, tellado de colmo ou pizarra a dúas augas e unha porta, que se destiña a gardar ferramentas, roupas, etc.; finalmente sitúase alí o *hórreo,* que presenta a particularidade de ser coadrado na planta, con cuberta cónica de palla e tel-os *esteos* ou soportes máis outos, detalles que o difrencian dos do resto da Galiza e aproxímanos ós asturiáns. Coma ístes, serven, a máis de depósitos pró gran, pra gardar por baixo diles o carro, o arado e os demáis istrumentos que polo seu tamaño entorpecerían o lugar na *cabana* ou na *pallaza.*

Todo iste conxunto está cercado por un muro de pedra que lle dá unha certa individualidade.

Niste tipo de vivenda, xa fora do ar forte da montana, atópase a planta rectangular nas *pallazas,* erguéndose a parede que fai a fachada, que aiquí é unha das que forman un lado menor, a máis outura e rematando en frontón triangular. Nesta parede ábrese unha porta e algunha ventán pequena.

Pouco a pouco, consonte se baixa da serra, a *pallaza* vaise aproximando máis na forma e disposición á casa corrente deica se fundir coela.

Se faguemos un análisis deteñido da *pallaza,* veremos que non é tan orixinal que non conteña todolos elementos que atopamos no resto das vivendas da Galiza; cecáis se reduza o seu intrés a presentar xuntos istes elementos que nas restantes se atopan espargallados.

O feito de se aloxaren baixo o mesmo teito os homes e a facenda atopámolos abundantemente: a casa dividida no interior pra arredar uns doutros non falla, certamente, e tén o seu precedente en moitas casoupas das nosas citanias.

O teito de colmo, a *barra,* a vida a carón da lareira, é a nota domiñante no noso campo, e en canto á forma da planta, anque pouco abondante, podemos vela nos empregos de esquinás redondos e nas casas circulares de que xa máis atrás falamos.

Finalmente, convén non exaxerar o arcaísmo das *pallazas* até o extremo de ollar nelas unha especie de fósil protohistórico pois, se ben se non pode negar a sua semellanza coas casas citanienses, compre ter en conta as difrencias existentes antre elas en canto ó grandor, rixidez de forma, economía a que responde cada unha, etc.

De todolos xeitos, trátase dun intresante tipo de vivenda, dun gran arcaísmo e ben axeitada pra responder ó que dela se exixe nas zonas de serra en que se extende o seu dominio.

Como xa diximos, atópanse, a máis do L. da Galiza, no W. de Asturias e no N. W. de León, coincidindo coa presencia de *brañas* de pastores na mesma comarca, o que confirma a economía fondamente gandeira dos seus mouradores.

Pese ó primitivismo das vivendas que acabamos de ver, non son certamente as máis sinxelas. Na Galiza de fai algúns anos eran correntes os tipos que imos sinalar e que, se hoxe case desapareceron coma habitación, aínda serven algunhas veces de cortes e de palleiros.

Dalgunhas distas casas falamos xa: trátase de construccións sinxelas, de paredes redondas, terreas e cunha soia porta.

A casa rectangular terrea

Semellantes a elas son as de planta rectangular con tellado a dúas augas e unha soia porta, que se sitúa polo xeral nun dos lados que corresponden á caída do tellado. Ás veces, presentan a un lado da porta un pequeno ventaniño, carecen de chemineia e teñen por piso o chan natural.

Parez ser que nalgunha destas casas vivían xuntos os homes coa facenda, mailo tipo por nós coñecido, máis simple, tén polo meio unha división feita con ramallos pra arredal-a lareira da corte do gado, división que algunha vez é de pedra, tendo unha porta que comunica antre sí as dúas dependencias. O gado entra na casa pola mesma porta que a xente e tén que pasar pola lareira. Na parte destiñada ás persoas sitúase o lar, por regra xeral arrimado á parede da casa fronteira á división, e no seu arredor atópanse os escanos e bancos e a mesa pra xantar. Onda as paredes, vense os leitos, arcas, ferramentas, etc. Non tén chemineia e o fume sai pouco a pouco polo tellado, que polo xeral está cuberto de colmo.

Estas vivendas son escasas e atópanse case sempre nos lugares situados nas serras e habitadas por xentes moi probes. Non se trata, certamente, de boas vivendas, mailo seu valor aumenta se as comparamos coas que se atopan nos barrios baixos das cidades do mundo enteiro, moito máis pequenas e con menos luz, tendo as que vimos estudando o valor grande de seren case sempre propiedade dos seus mouradores que, polo demáis, fan a súa vida fora e somentes as usan pra durmir e xantar.

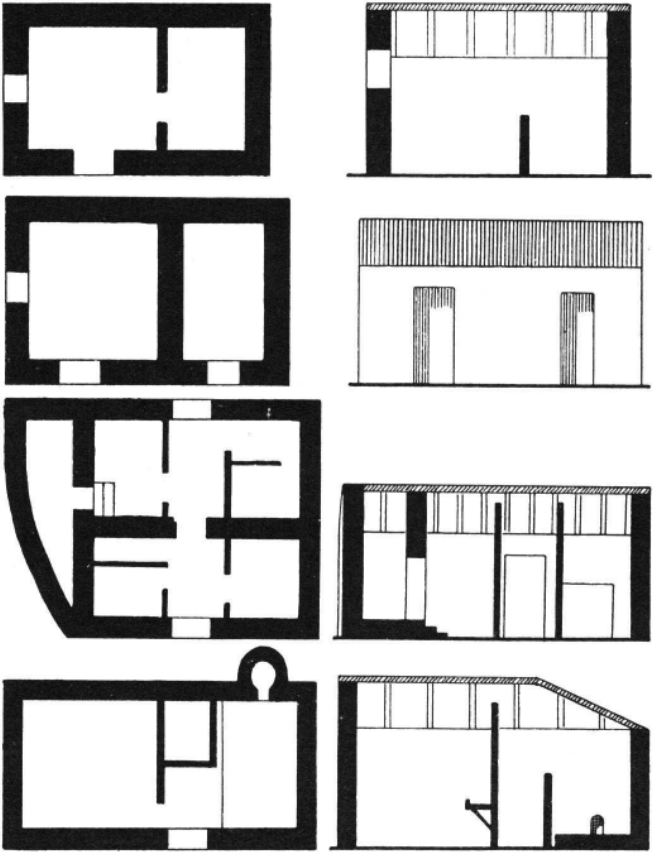


Fig. 44. - Prantas de casas angulares, terreas.

Unha variante diste tipo aparez frecuentemente con dúas portas, unha prá lareira e outra prá corte, afastándose estas dependencias no interior por unha parede seguida, que ás veces tén un ventaniño pra acomodar por il o gado sen **saír da casa.**

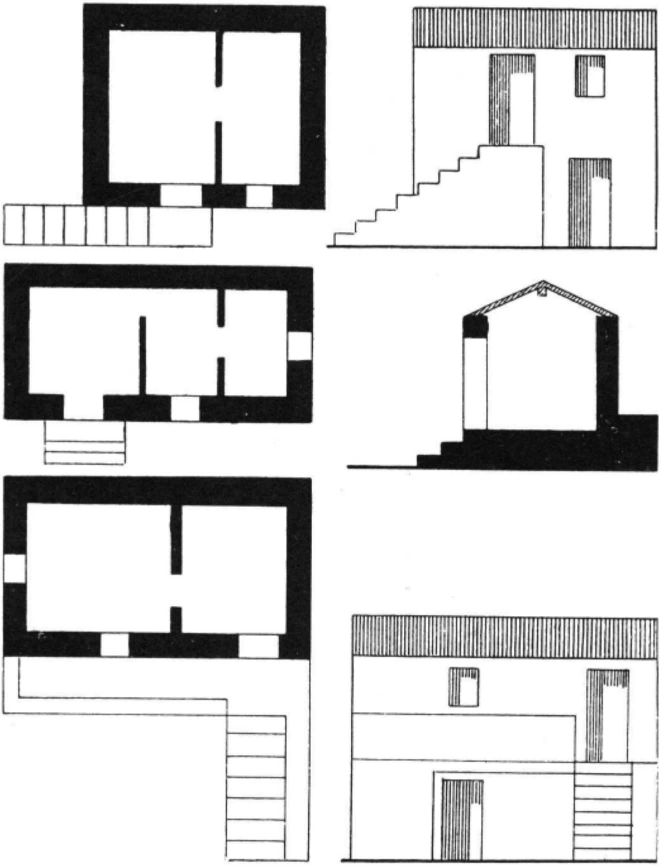


Fig. 45. - Prantas de vivendas dun andar. Na inferior, o patamal inicia o corredor ó se desenrolar.

Estas vivendas, coma xa dixemos, son propias da montana, mais tamén se atopan na beiramar, anque niste caso falla a corte pró gado ou, se teñen algunha dependencia semellante, destíñase á ferramenta e ós aparellos da pesca.

As paredes son de pedra de gra ou de pizarra, asegún a natureza do chan, xa que é iste o que proporcioa os materiás. Pola mesma razón atópanse unhas cubertas de colmo e outras de pizarra, non fallando as que usan tellas curvas do país.

Os elementos constructivos, paredes, tellados, etc. son os mesmos que os das restantes casas da Galiza e xa nos ocupamos diles máis atrás.

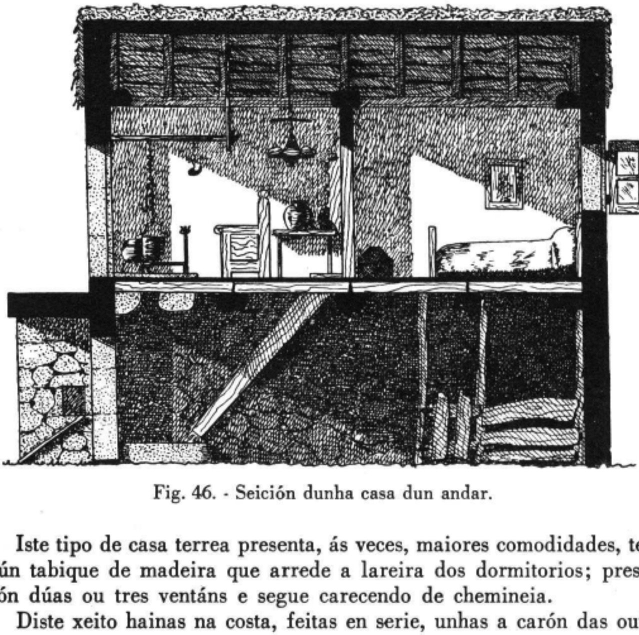


Fig. 46. - Seición dunha casa dun andar.

Iste tipo de casa terrea presenta, ás veces, maiores comodidades, tendo algún tabique de madeira que arrede a lareira dos dormitorios; presenta entón dúas ou tres ventáns e segue carecendo de chemineia.

Diste xeito hainas na costa, feitas en serie, unhas a carón das outras, tendo as portas de acceso nos lados que corresponden á caída do tellado, anque tamén as hai coa entrada na outra parede. Depende, craro está, da maneira de estaren adosadas.

As casas de planta baixa presentan unha intresante modalidade nun tipo de vivenda que abonda moito na costa, anque tamén se atopan exemplares no interior, e que teñen un craro empaque cidadán, véndose por esto as máis nos barrios de pescantíns das nosas cidades da costa. Témolas nós visto en Vigo, Pontevedra (onde se atopan moitas) acadando até a Cruña.

Son as vivendas de que falamos de planta baixa, anque pisadas de madeira, rectangulares, de tellado a dúas augas, con tella do país, chemineia sinxela, aleiro algo voado e con ceo raso, de barro e cal ou de madeira.

No frente teñen a porta de entrada e, a carón desta, unha ventán grande, co peitoril baixo, que pode ser empregada pra despachar xéneros cando os seus habitadores se adican a algún negocio; por isto a fiestra tén o poial saínte pra que faga de mostrador.

A porta e a ventán teñen por riba unha visera prás protexer da chuvia e a esto tamén obedez o feito de se abriren pra fora as contras da ventán e o de teren algo saíntes os aleiros. Coma tamén precisan defendérense do vento. as tellas adoitan estar cimentadas con barro.

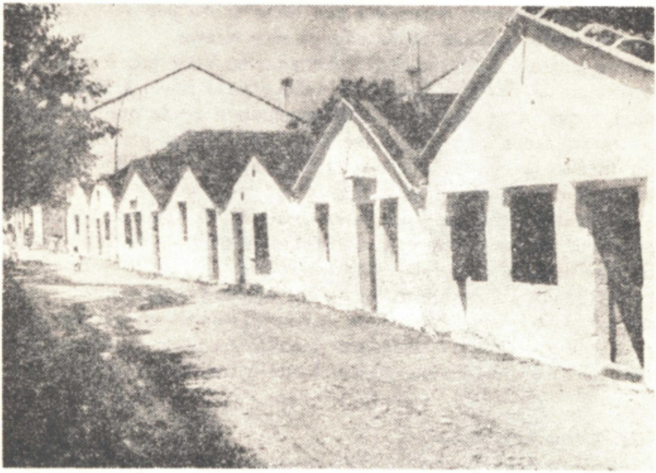


Fig. 47. - Casas terreas de tipo mariñán. Rúa Nova de Baixo, en Pontevedra.

Estas casas agrúpanse en barrios, pegadas unhas ás outras, e están totalmente branquexadas con cal polo exterior.

A porta de entrada dá acceso a un corredor que vai até o fondo, e a il ábrense, a un lado e outro, as portas da cociña e das habitacións.

O carácter máis marcadamente cidadán destas casas dallo a cociña, que non tén lareira senón un pequeno fogón de barro no que se cociña con carbón vexetal.

Casas esencialmente mariñáns, carecen en xeral de dependencias pró gado e, cando as teñen, son construccións adxetivas que se fan na súa proximidade.

Se temos en conta que os máis dos mariñeiros son tamén unha miaxa labradores, non extranará que estas casas presenten na parte de atrás unha pequena chousa, á que se sai directamente da casa por unha porta situada no fondo do corredor. Nesta chousa vense verduras e outros cultivos de horta, non fallando as que serven tamén pra criaren pitas, coellos, e até algunhas deixan ver unha man amante da beleza nas frores que arrodean a chousa.

A cociña sitúase no fondo da casa e a habitación do frente resérvase, cando non serve pra un negocio, comercio ou industria, pra gardar e arranxar os aparellos da pesca.

Dentro diste tipo hai unha gran variedade en canto a tamaño, proporcións etc., non fallando longas barriadas, hoxe inhabilitadas xa, que pola súa regularidade demostran que foron feitas por un só propietario que, diste xeito, puña en producción os seus solares.

Son curiosas algunhas destas barriadas en Vigo que, ó mesmo tempo que servían de vivendas, pechaban unha grande finca, a cuio dono pertencían e que, diste xeito, non só aproveitaba a renda que lle producían estas casas, senón que tiña a mellor garda posibel pra defendel-a súa finca. Excusado é decir que estas casas carecían de todo vao na parte traseira, que era a que daba á finca.

En realidade, cando estas casas se atopan no interior, trátase dunha adaptación, xa que conservan os mesmos elementos, mais adaptados de ruin xeito a outro xénero de vida.

De todolos xeitos, é intresante notar que nas cidades do interior aparecen casas de varios pisos cuios baixos presentan un notable parecido coas vivendas de que nos ocupamos, tendo unha porta de acceso común a todolos pisos e unha fiestra grande á sua beira, que se utiliza coma comercio.

Casas de tipo intermedio

Directamente relacioadas coas casas terreas de que nos ocupamos, atópanse outras que serven de eslabón antre elas e as dun andar. Son vivendas terreas, mais xa apunta nelas a utilización de espacios situados na parte outa da vivenda.

Unha delas é a chamada "casa do remo", xa case desaparecida, mais que noutro tempo non fallaba na Cruña.

Trátase dunha vivenda semellante ás derradeiras, con porta e fiestra no frente, mailo tellado tén máis pendente, e antre il e o teito do andar terreo atópase un espacio que se utiliza pra habitación e que leva unha fiestra que lle dá luz. Por riba da porta e da fiestra do piso baixo leva sendos tornachuvias feitos con tellas. O acceso ó primeiro andar faise por unha escaleira interior.

No cume do tellado tén un gancho pra pendural-as redes e reparalas cando compre. Iste dato abonda pra incluil-as *casas do remo* antre as de tipo eminentemente mariñán.

O nome débenllo ó feito de seren moi estreitas, xa que o seu anchor non pasa do longo dun remo dos empregados nas traiñeiras.

O outro tipo intermedio a que denantes figuemos referencia compóñeno as casas provistas de *sobrado,* moi abondantes na zona norde da Galiza, mais que son raras no sul.

En xeral, son casas terreas, divididas por un tabique en dúas dependencias, unha pró gado e outra prá lareira, na que se fai a vida durante o día.

Por riba da corte, a meia distancia do chan ó teito, van unhas trabes que sosteñen un piso: o *sobrado.* Nil atópanse os leitos en que descansa a xente pola noite.

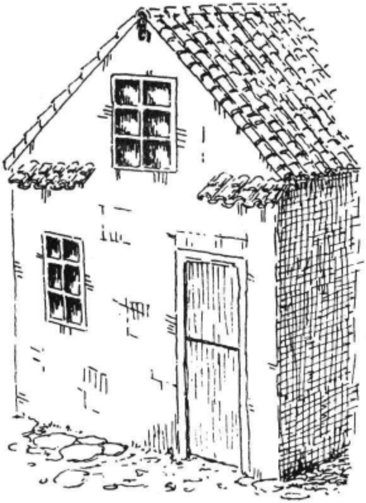


Fig. 48. - "Casa do remo", na Cruña (asegún E. Carré Aldao).

Pra rubir ó *sobrado* hai unhas escaleiras dende a cociña; estas escaleiras son case sempre de madeira, unhas veces, as máis, fixas, e outras de man, non fallando tampouco as de pedra.

Orixe da casa de dous andares

Estas casas provistas de *sobrado* prantexan un curioso problema, xa que se quer ver nelas a orixe das vivendas con dous andares.

Non fallan, certamente, os tipos intermeios antre as casas terreas e as de dous andares a base do desenrolo do sobrado en todolos grados, dende os iniciás que vimos nas pallazas até as vivendas xa con certa compricación, mais que lembran aínda o *sobrado* sinxelo.

Non embargantes, é preciso ter en conta un feito sintomático: estas casas que se derivan craramente das provistas de sobrado, teñen a escaleira de acceso ó primeiro andar polo interior e non é doado apricar esta evolución ás casas, numerosísimas por outra parte, que teñen as escaleiras por fora da casa.

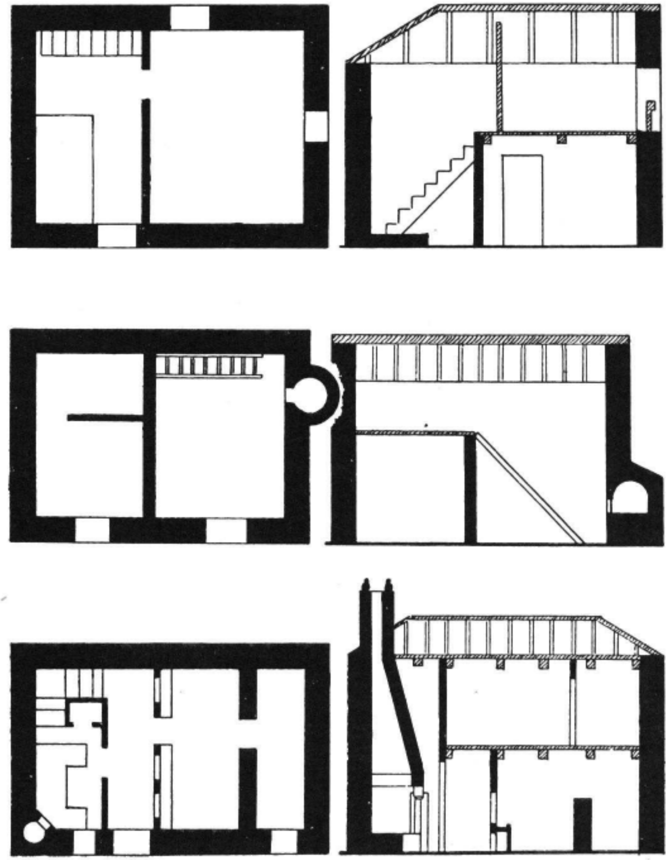


Fig. 49. - Casas con sobrado, que na derradeira tén xa desenrolo de primeiro andar.

A noso xuicio, trátase dunha doble orixe dos pisos outos das casas da Galiza, das que unha é o *sobrado*, traducido hoxe en casas de acceso interior, e o outro unha ampliación da vivenda en senso vertical, mais procedente do exterior, que deu lugar ás vivendas con escaleiras por fora.

Creemos que no tipo derradeiro o piso non é, por decilo así, unha proiección da casa de dentro a fora, senón que, pola contra, engádese a ela vindo de fora a dentro.

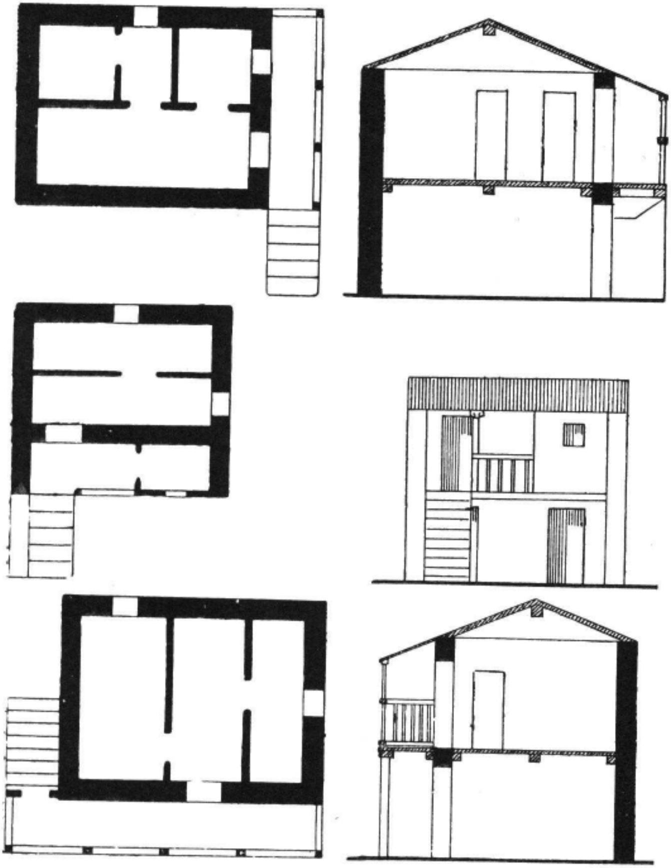


Fig. 50. - Vivendas dun andar con escaleira exterior e corredor.

Así o piso outo é unha consecuencia lóxica do desexo de amplial-a vivenda; esta ampliación pódese faguer en dous sensos: cara os lados e cara arriba. A primeira dirección tén o incomenente de precisar máis terreo e exixir unha cuberta de maior amplitude.

Cecáis sexa unha lembranza disto o tipo de casas nas que a cociña se sitúa aparte do resto da vivenda, ben en contacto coela, ben situada a certa distancia.

O caso máis corrente de ampliación atópase feita no senso vertical, pese á tendenza ás casas baixas nos países de poboación espallada, coma ocurre no noso.

Cando a ampliación se fai en senso vertical, resólvense os dous problemas de terreo e cuberta, aproveitando, ademáis, a calor que se desprende das cortes pola fermentación do estrume.

Non crémos, pois, na existencia dun tipo intermeio que sirva de tránsito; é decir, que niste caso de vivendas con acceso exterior non hai unha evolución propiamente dita senón chouto dunha a outra, da casa terrea á dun andar.

A mesma razón da economía do espacio interior aconsella situar a escaleira por fora, deixando así ceibe o lugar que ésta ocuparía dentro da casa.

Por outra parte, parez lóxico que, no caso do *sobrado*, a escaleira de acceso a il se faga por dentro, namentras que no outro pénsase instintivamente nunha entrada que se sitúe na parte de fora.

Na aparición das casas de dous andares infruien, naturalmente, moitos factores, antre iles os aumentos das familias, a necesidade dun espacio maior pra gardal-as cousas proporcioadas por unha mellora económica, etc.

Non embargantes, a casa de que falamos tén un intre de expansión, anque, ó parecer, sempre as houbo, como se comproba pola existencia dalgunhas escaleiras en casas citanienses.

O seu desenrolo no meievo débese fundamentalmente a dúas causas: á influencia das urbes, que o campo recibiu e recibe aínda hoxe por meio das vilas, e ó camiño das pelerinaxes a Compostela, non podendo ser esquecido o que algúns susteñen en canto á influencia dos foros, cuio valor niste caso convén, non obstante, non exaxerar.

Casas con acceso interior

Pódense sinalar na Galiza dúas zonas en canto á disposición do acceso, asegún seña interior ou exterior, predomiñando o primeiro na parte septentrional e o segundo na meridional.

As casas cuio primeiro andar nacéu do *sobrado* teñen unha disposición xeral bastante semellante.

Cando o *sobrado* é sinxelo, son case sempre vivendas terreas, coa cociña e as cortes no baixo e os dormitorios no sobrado. Iste pode ser unha sinxela plataforma, sen máis que tres paredes, que son as da casa, carecendo de elementos que o pechen polo frente, por onde queda plenamente aberto á cociña. Niste caso, o sobrado non sempre se utiliza prá xente senón que pode usárese coma almacén pra gardal-o millo, as patacas, o feno ou as arcas que conteñen a roupa.

Os leitos dispónse entón na cociña, darredor da lareira e chegados ás paredes pra que ocupen menos sitio.

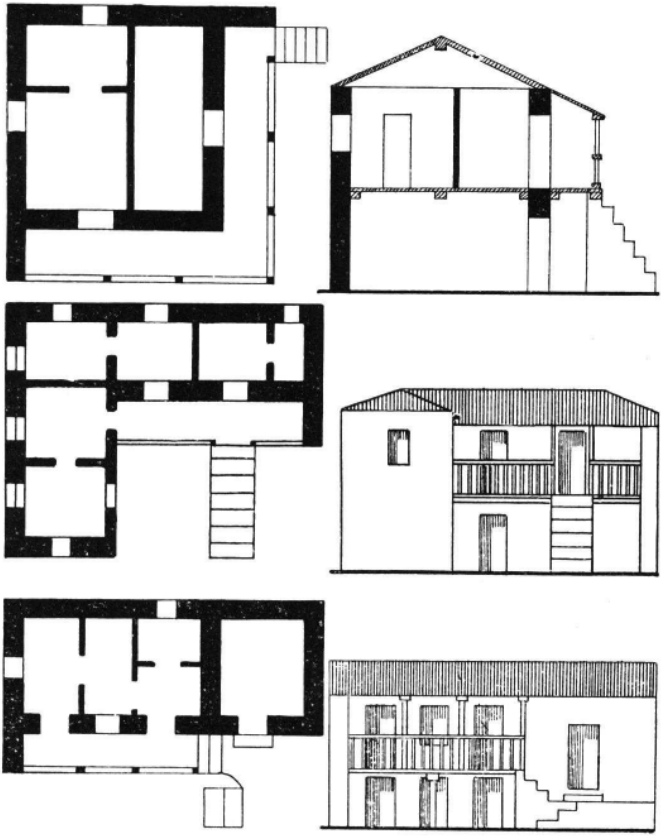


Fig. 51. - Casas dun andar con certas compricacións. A inferior, tén a cociña isolada da vivenda.

A cociña adoita comunicárese directamente coa corte por meio dunha porta e uns ventaniños sobre os comedeiros pra acomodal-o gado. Polo demáis é corrente que a corte teña outra porta ó exterior prá entrada e saída da facenda, podendo diste xeito meter tamén o carro na corte, onde presta a miudo o servicio de comedeiro prá herba do gado.

A vivenda de que falamos presenta moitas veces un tabique, xeralmente de táboas, que pecha o sobrado polo frente, abríndose alí unha porta á que rube a escaleira, niste caso fixa. Con obxeto de aforrar sitio, esta escaleira adoita situárese no fondo, na parede oposta á que tén a porta de entrada. O oco da escaleira aprovéitase pra gardar cousas ou pra poleiro das pitas.

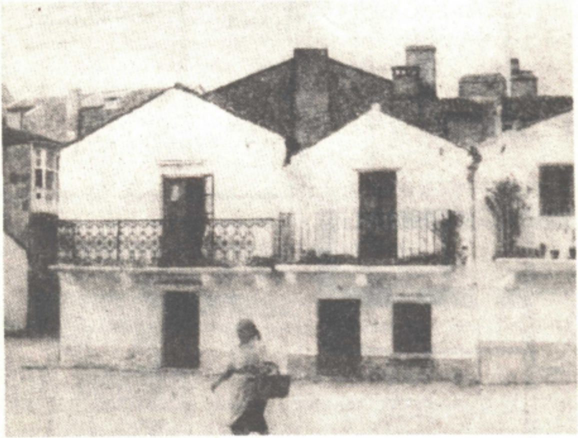


Fig. 52. - Casas dun andar e escaleira interior, de tipo mariñán, en Vilagarcía.

Esta casa comprícase logo coa aparición dun tabique que chega até o teito e que separa a cociña do resto da casa, formando un corredor que arrinca da porta de entrada e en cuio fondo se atopa a escaleira pra rubir ó piso. Entón o sobrado divídese tamén en varias habitacións que se utilizan pra durmir, figurando antre elas unha, maior que as demáis, na que durmen os forasteiros e na que se xanta nos días de festa.

A partir daiquí van aparecendo variantes diversas mais respondendo todas ó patrón sinalado: pasillo con escaleiras no fondo; a un lado a cociña e ó outro as cortes; no piso, diversas dependencias separadas por tabiques, tendo, polo xeral, un pasillo que se corresponde co do baixo.

Coma é lóxico, o desenrolo do sobrado supón tamén a elevación das paredes da casa pra dar mais amplitude ó piso, abríndose fiestras que ventilan e dan luz ás habitacións.

A cociña tén na parede, onde unha esquina, o forno e, no centro, a lareira, feita con lousas de pedra e de certa elevación. Darredor disponse os bancos e os escanos deixando un sitio ceibe prá cociñeira.

É frecuente que teñan por riba da lareira a campana da chemineia, que unhas veces está pechada e outras ábrese ó exterior polo tellado.

Moitas, as máis, teñen o primeiro andar con teito de doble auga ou con ceo raso, anque o xeral é que seña de madeira, non fallando algunhas que carezan dil.

Iste teito atópase somentes nas habitacións, xa que a cociña carez dil, faguendo de tal a armadura do tellado.

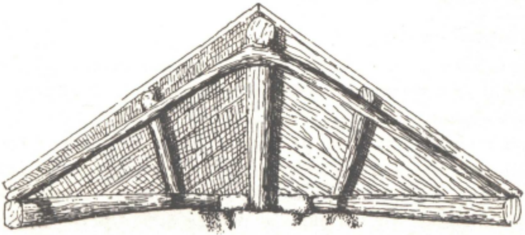


Fig. 53. - Armadura dun *archete* en terras de Melide.

Antre as casas con sobrado inicial e incruso nalgunhas que nono teñen, atópase unha curiosa variante consistente na aparición da *subeira*, dependencia que se sitúa nun dos lados maiores da casa e que fica aberta ó exterior xa que a parede queda eiquí interrumpida, estando, por tanto, a *subeira* flanquexada por dúas dependencias laterás. O fondo da *subeira* fórmao un muro no que se abre unha porta que comunica co *zaguán*, no que está o acceso á casa.

Niste caso a *subeira* cóbrese co mesmo tellado, mais iste presenta aiquí outra estructura, armándose en *archete* pra faguer dúas augas laterás sobor da *subeira*.

Esta disposición atópase xeralmente en casas terreas que, diste xeito, gañan en servicios e comodidades.

Adoitan atopárense, nesta zona norde, os fornos feitos nas mesmas casas, unhas veces embebidos na parede e outras saíndo pra fora a xeito de pequenos ousos de eirexa.

Coma se ve, dentro da variedade diste tipo de casas que se derivan do *sobrado*, mantense unha estructura bastante uniforme, cousa que non ocurre nas vivendas de acceso exterior nas que a variedade é meirande, asegún veremos.

Cecáis poidésemos situar un tipo de transición antre as casas terreas e as dun andar con escaleira por fora, con algunhas que, tendo somentes unha planta, presentan esta máis ergueita que o chan exterior e unha pequena escaleira pra rubir a ela; mais compre ter en conta que esta elevación non responde á necesidade de dispor dun maior espacio senón ó desexo de se isolar da humidade do chan e, outras veces, a imposición da topografía, ben pra vencer unha costa, ben pra aproveitar un socalco. A súa disposición, fora da existencia de escaleiras, é idéntica á das restantes casas terreas.

A escaleira, nistes casos, adoita constar de poucos escalóns, dous ou tres, situados no frente da porta.

Algunha vez a porta e a escaleira están arredadas por un pequeno espacio de terreo, sendo a segunda, mais que un acceso á casa, a rubida ó socalco en que a vivenda se asenta.

Casas con acceso exterior

O verdadeiro tipo de casa que, con acceso exterior, queremos considerar aiquí é o constituido por vivendas con dous andares útiles pra habitación da xente e do gado.

A casa máis sinxela diste grupo tén planta rectangular con escaleira por unha parede que corresponde á caída do tellado, polo xeral a dúas augas, e na que se atopa a única porta do primeiro andar. A escaleira remata nun patamal sen barandas e pódese situar perpendicularmente á parede ou paralela á mesma. Adoita sere de pedra e, ás veces, utilízase o seu interior, que queda oco, pra faguer nil o poleiro.

A un lado da porta do primeiro andar tén unha ventán, polo xeral pequena, e no baixo, correspondéndose coela, a porta das cortes que se sitúan na parte terrea.

O tellado é a dúas augas e cóbrese con colmo, anque hoxe é xa corrente o emprego de tellas do país.

No interior tén un muro ou tabique trasversal que a divide en dúas dependencias; unha, a do fondo, que se destiña a durmir e outra, á que dá acceso a porta de entrada, na que está a lareira.

Cando o primeiro andar atópase dividido por un tabique, a planta terrea forma un só recinto, dividido ás veces, asegún as necesidades, por pequenas sebes de ramalla ou por taboados pra apartar uns doutros os animás que se cobixan elí. Si a división do primeiro andar é de pedra, esta parede segue no baixo até o chan e entón presenta unha porta no meio pra comunicaren antre sí as dúas dependencias resultantes.

Atópanse algunhas casas diste tipo coa porta de entrada e, polo tanto, coa escaleira, nun dos lados menores, caíndo o tellado sobor das paredes laterás, nalgunha das cuales se abre entón unha pequena ventán. A porta das cortes pode corresponderese coa que dá entrada ó primeiro andar, tendo entón a escaleira unha disposición particular, pois pode quedar separada da parede pra dar lugar á porta, uníndose á casa por meio do patamal, nos casos en que se sitúa perpendicularmente á fachada, ou ben ire adosada paralelamente a ésta, situándose a un lado da porta e voando o patamal por riba da entrada ó baixo.

O tellado é a dúas augas, de tella ou colmo; carez de chemineia e non tén doble nin ceo raso, polo menos na cociña, situada a seguir da porta de acceso.

Diste tipo de casa, tan sinxelo, nacen outros moitos, case sempre a base do desenrolo da escaleira.

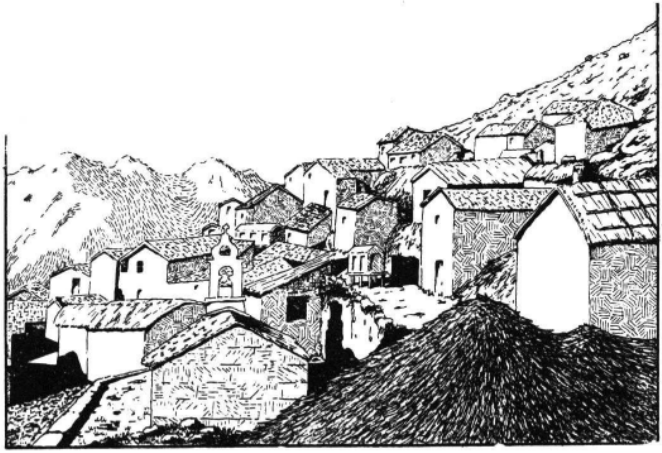


Fig. 54. - Un "pobo empoleirado", Olelas (Ourense) no que as casas teñen dúas entradas, unha prá corte, pola parte baixa do terreo, e outra pró primeiro andar pola parte traseira.

O máis parecido ó descrito é o que, precisamente, carez de escaleira exterior, non porque teña outra característica específica senón por unha adaptación ó terreo, xa que se trata de vivendas situadas en sitios de moito desnivel, que é aproveitado pra faguerlle dúas entradas opostas, unha na parte baixa pra corte e outra na parede oposta pró primeiro andar, que fica a nivel da parte outa do chan; diste xeito afórrase a escaleira e coela o gasto que supón a súa feitura.

Non embargantes, é frecuente o caso de que, a pesares de se situar nun desnivel, teña, na parte que corresponde ó baixo, unha escaleira cando o camiño ou os servicios requiren a entrada por aiquí. O que pode ocurrir entón é que teñan dúas entradas: unha no frente, por escaleira, e outra terrea por detrás.

Nin unha nin outra constituien, en realidade, un tipo novo, pois non se trata máis que dunha adaptación ó terreo.

O elemento fundamental nas modalidades destas casas é, como deixamos dito, a escaleira, e nesta vense claramente as súas modificacións no patamal.

Iste comenza por ser provisto dun barandal feito con lousas de pedra postas de canto. Entón toma certo carácter que o identifica coas dependencias últimas da casa, pois nos días de sol durante o inverno e ó solpor no vran, sán pró patamal os da casa e, namentral-os nenos enredan, as mulleres cosen e fían e os homes arranxan as ferramentas ou deixan ir pasando o tempo namentras botan un pito.

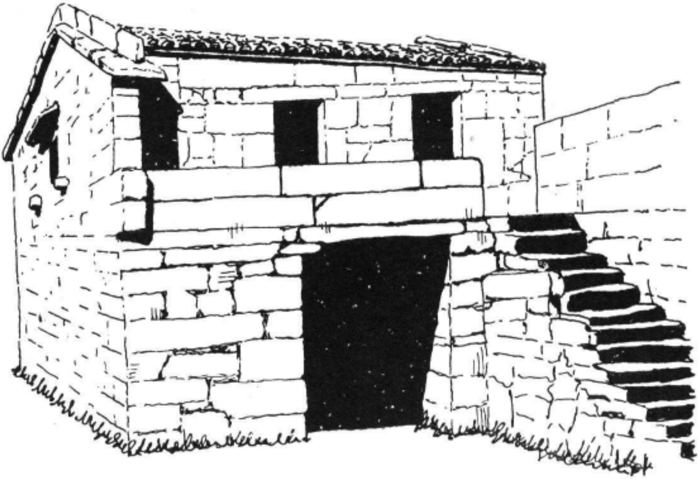


Fig. 55. - Casa co patamal desenrolado pra dar orixe ó corredor. Galez (Ourense).

Non perdamos de vista a utilización do patamal, pois é ela cecáis a que o fai evolucionar e transformárese deica dar lugar a un elemento novo: o *corredor* ou *solaina.*

O servicio que presta o patamal fai que se precure darlle maior amplitude, e entón naz a casa cun a xeito de patín de pedra, co seu barandal, que percorre o frente no que se sitúa a escaleira de máis ou menos desenrolo, craro está, asegún a súa colocación.

En xeral, istes patamales son estreitos, xa que teñen que ir voados, sosteñéndose somentes por un pequeno anaco que se incrusta na parede.

Pró faguer máis amplio xurden varias solucións que dan lugar a novos tipos de vivendas.

O patamal, ó se agrandar, especialmente no ancho, precisa algún elemento que o sosteña por fora; son varias as solucións que se empregan mais poden reducírense a tres que imos ver a seguir.

A máis doada, xa que proporcioa unha nova dependencia, é a de faguer un muro paralelo á casa no que descansa o extremo ceibe das lousas do patamal. Iste muro leva unha porta que permite utilizar esta dependencia e que dá acceso ás cortes que se atopan por baixo da parte habitada da casa.

Outras vivendas teñen esta parede somentes no extremo do patamal oposto á escaleira, deixando a carón desta un espacio ceibe que se cobre con lousas en senso lonxitudinal. No fondo diste espacio queda a porta da corte e, pra aproveitar o que cobre a parede de soporte, faise un muro trasversal coa súa porta, dispoñendo así unha nova dependencia que é corrente empregar, non pró gado senón prás ferramentas, a herba verde, etc. Non se adoita meter aiquí o gado xa que queda cuberta somentes polas lousas do patamal, que deixan escoal-a i-auga polas xuntas e fan a estancia nelas penosa prós animás.

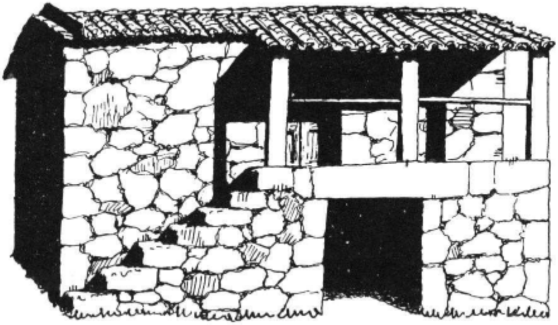


Fig. 56. - Casa con corredor, en Lobeira (Ourense).

Unha terceira solución pra sosteñel-o patamal é a de faguelo descansar en colunas de pedra que levan por riba unhas trabes, de madeira ou de pedra, nas que apoian as lousas do patamal.

Coesta solución non se gaña ningunha dependencia, mais tense un espacio resgardado pra acoller nil o arado, a grade e outros trebellos que poderían estorbar noutro sitio.

Calquera que sexa o tipo de patamal, cando adequire certa extensión facilita o acceso á casa xa que, polo xeral, a il ábrese algunha outra porta, isolando así os ingresos exteriores ás dependencias do primeiro andar.

A casa presenta a súa maior lonxitude nas paredes que reciben as caídas do tellado; por eso se aproveitan éstas pra situar nelas o patamal, xa que así ademite un maior desenrolo. Iste feito é intresante porque proporcioa un novo elemento que imos consideirar a seguir.

O desenrolo do patamal, que temos xa trasformado en *solaina,* suxire, lóxicamente, o pensamento de resgardalo da chuvia, o que niste caso se fai doadamente con prolongal-a vertente do tellado e faguela descansar en soportes axeitados.

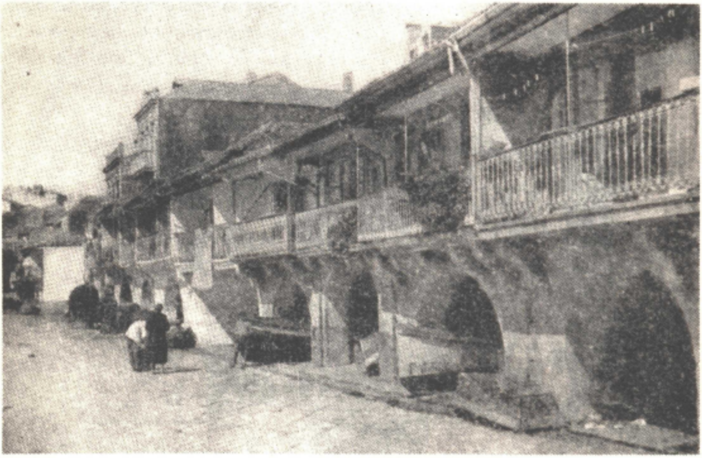


Fig. 57. - Balcóns e solainas armadas sobor de canzorros, en Vigo.

Entón o patamal dá orixe a dous elementos distintos: a *solaina* propiamente dita e o *corredor.*

A *solaina* é o patamal de pedra, cuberto polo tellado, con colunas que sosteñen as lousas e provisto, todo darredor, de balagustos de pedra ou de ferro, cunha baranda do mesmo material. Se a *solaina* vai cuberta, as colunas inferiores prolónganse por riba con outras máis delgadas pra soportal-o tellado; estas colunas poden sere tamén de ferro.

Idéntico á *solaina* é o *corredor,* mais iste adoita sere totalmente de madeira e vai sempre cuberto polo tellado. O tellado, ó resgardar esta peza da chuvia, fai innecesario o emprego da pedra, que é sustituída pola madeira, máis barata e máis doada de arranxar si se derrama.

Coma o *corredor* pesa menos que a *solaina,* o problema da sustentación non tén tantas dificultades. Polo xeral apóiase en colunas de pedra ou en esteos de madeira, mais abondan os que teñen por soporte unha trabe cuios extremos descansan en *canzorros* ou en *machós* ou *reclavas.* Cando o corredor tén certa longura, poden aparecer istes elementos misturados, tendo nos estremos *canzorros* ou *machós* e no meio *canzorros* ou colunas.

O sufinque por meio de *canzorros,* malia as dificultades que presenta, é o preferido no noso agro, até o extremo de ser empregado nas solainas, coas que chega a adequirir un carácter monumental ó que non é insensible o fino esprito das nosas xentes do campo.

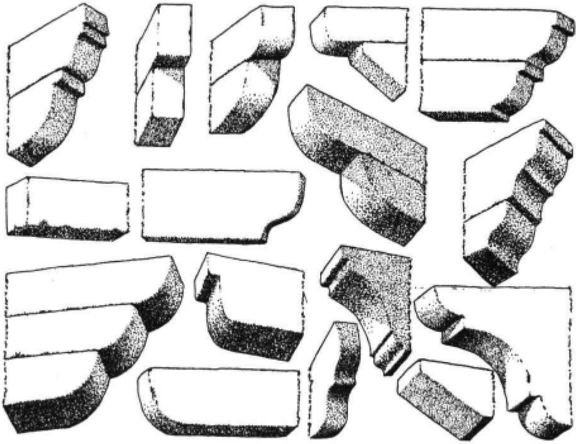


Fig. 58. - Tipos de canzorros.

Únicamente o seu custe e as dificultades de atopar pedras axeitadas pra iles fan que nas nosas aldeias se non prodigue máis, véndose dabondo, en troques, nas casas grandes e nos pazos así coma nas rectorás e nos edificios de orixe monástica nos que o elemento estético tén un valor primordial.

A *solaina* e o *corredor* espalláronse por toda a Galiza, mais nótase o predomiño da primeira nos lugares da zona costeira, namentras que o *corredor* emprégase preferentemente nas terras do interior.

Non é fácil atinar coa causa que determiña iste reparto, mais non sería aventurado pensar na influencia que poida ter a maior humidade dos ventos costeiros e que moi aixiña derramarían a obra feita de madeira.

O *corredor* presenta unha chea de modalidades que intresa destacar xa que algunhas delas crean verdadeiros tipos de vivenda.

Falamos xa dos tipos de soportes, mais agora debemos adevertir que todos iles apricanse ó corredor cando iste é o lugar de acceso, é decir, cando as escaleiras van xunguidas a il. Coma veremos, o corredor independízase, ás veces, da escaleira e entón adoita faguérese descansar sobor dunhas trabes que sobresán da parede, costituindo verdadeiros canzorros de madeira.

Polo xeral, o corredor desenrólase somentes ó longo da fachada principal da casa, mais non fallan algúns que se extenden en dous ou até en tres lados da vivenda.

Convén adevertir que nos referimos ás paredes exteriores da casa e non a aquelas que corresponden a un patio darredor do que se atopan os corpos da vivenda, coma ocurre nas casas grandes, pois nise caso o corrente é que o corredor se extenda nas dúas ou tres caras edificadas do patio.

O corredor, case sempre de madeira, leva diste mesmo material todolos seus elementos, presentando diversas estructuras asegún o seu tamaño e as posibilidades económicas dos seus donos.

O corrente é que se fagan mirando ó nacente ou ó norde, mais esto é modificado por dous factores fundamentás: o terreo que tén darredor e os ventos domiñantes.

O primeiro obriga a costruil-o corredor cara a rúa, onde se sitúa o acceso e a onde tén máis intrés dispoñer dil. O segundo fai que se procure situalo ó agarimo dos ventos de chuvia que o inutilizarían durante gran parte do ano.

Por non poder sempre remediar esta derradeira dificultade, procúrase amingoala cubrindo de táboas o extremo do corredor máis exposto á chuvia ou apoiando iste lado do corredor nun machón que se prolonga até o tellado.

A derradeira solución deu lugar ó nacimento dun elemento novo na casa, de importación ultramariña.

A fins do século XIX e comenzos do XX, en que tan intensa foi a emigración dos nosos campesiños ás Américas, os que tornaban dalá atopábanse mal a xeito ó ter que habitar en demasiada intimidade co resto da familia.

Percuraron unha solución e atopárona faguendo costruir no extremo do corredor, por meio duns tabiques de táboas, e por veces de ladrillo, unha dependencia pra pasaren a noite, dependencia que recibiu o nome xeral de *alcoba*.

A protección do corredor contra o vento e a chuvia pode chegar nalgúns casos ó seu peche total por meio de táboas, especialmente nos lugares de outa montana, pasando esí a formar parte das dependencias interiores.

O corredor serve tamén pra moitos usos que facilitan a vida do campo: niles ponse a secal-a roupa cando chove; alí maduran as primeiras espigas de millo, secan as fabas, consérvanse os cabazos... Serve de obradoiro pra arranxar ferramentas, pra fiaren as mulleres, pra enredaren os nenos... No corredor recébense as visitas no vran, orgaízanse seraos nas noites quentes, falan as rapazas cos seus mozos... Alí toman o sol os vellos no inverno e o fresco no vran, cántanse os Reises polo Aninovo e dependúranse as colchas de lá pra honorar o paso dos Santos nas procesións... E o corredor é tamén un elemento de outo valor estético: en moitos sitios, unha videira prantada ó pé dun esteo rube por il e prende as súas varas por antre os balagustos do corredor, enchéndoo de verdor e enfeitándoo cos seus acios.

O corredor é un maravilloso elemento na nosa vivenda rural que hai que revalorizar pra evital-a súa desaparición diante dos antiestéticos balconciños de cemento, plaga que dalgúns anos a esta parte ven contamiñando o noso agro.

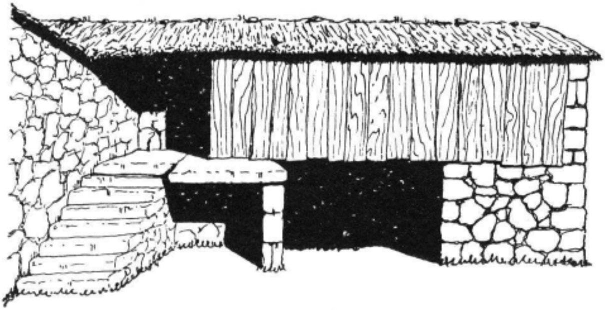


Fig. 59. - Vivenda da Fraga (Ourense) co corredor cuberto con táboas pra tornal-o frío.

A solaina, cecáis máis señoril que o corredor, non se presta a tantas modificacións coma il. Polo xeral desenrólase nunha soia fachada, sempre cara o exterior, non pró patio, reservándose pra iste o corredor.

Óllanse solainas descubertas, a xeito de grandes balcóns, mailo corrente é que as cobra o tellado. Iste desenrolo dá lugar ós *patíns* que caracterizan as casas galegas da beiramar.

Neles todo adoita sere de pedra: as escaleiras, as colunas, os canzorros, etc. Moitas veces carez de balagustos, que son sustituídos por muretes de lousas de pedra postas de pé. As colunas de sostén adoitan faguérense en ochava, non fallando as redondas e algunhas co fuste máis ancho no meio que nos cabos. Por basa levan un cubo de pedra e por capitel, as que o teñen, unha sinxela moldura.

Tanto o corredor coma a solaina dan acceso, non somentes á cociña, senón tamén a outras dependencias por meio dunhas portas que varían en númaro asegún o grandor da vivenda. Estas portas teñen moitas veces cristás pra deixar pasal-a luz e péchanse por meio de contraventáns.

A cuberta das casas de que vimos falando varía consonte sexa o tamaño da vivenda. Nas menores adoita ser a dúas augas e, até fai pouco tempo, estiveran telladas de colmo, anque hoxe se vaia empregando cada vez máis a tella. Ó medral-a casa, comprícase o tellado, pasando a sere de tres ou de catro augas. Non fallan casas nas que a parte da cuberta que corresponde á lareira é de tellas e o resto de colmo, coma precaución contra posibles incendios.

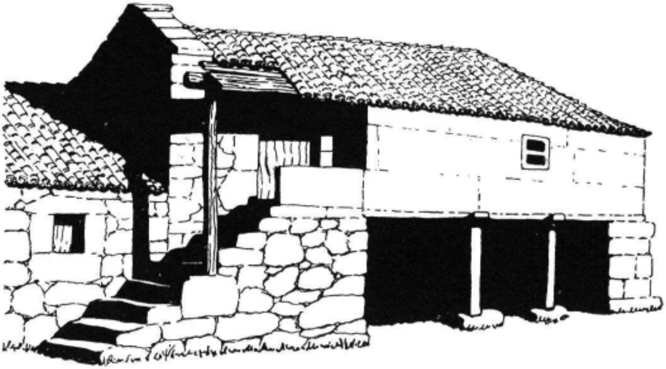


Fig. 60. - Casa con solaina cuberta totalmente de pedra pra convertila en habitación. Arredores de Lalín (Pontevedra).

O tellado comprícase máis aínda nas casas de estructura angular, ó ter que seguir a configuración da vivenda. Máis tarde falaremos diste tipo de construcción.

Xeralmente as casas non levan chemineia; somentes cando acadan un certo grandor comenzan a dispoñer de saída pró fume. Non embargantes, algunhas teñen un anaco de tellado cun lixeiro levante, a xeito de bufarda, pra encher esta necesidade e outras pequenas chemineias máis ou menos sinxelas.

O que tén caracter de permañencia é o feito de que somentes levan chemineia as casas con cuberta de tella, fallando totalmente nas de colmo.

Pra maior comodidade dos que acomodan a facenda, moitas destas casas levan un burato rectangular no piso da cociña do que parte unha canle de madeira, *canleiro*, que baixa á corte e vai dar á *pía* que está no curral. Por alí bótase a comida líquida ó gado sen que sexa preciso saír fora. Cando se non utiliza o burato do *canleiro*, cóbrese cunha tapa de madeira.

O repartimento interior nas casas pequenas adoita sere sinxelo: o acceso téñeno direito á cociña e daiquí pásase ó resto da casa, que moitas veces se reduz a unha soia habitación, non fallando algunha que tén unha dependencia única na que se atopan a cociña e os leitos, sen división que separe unha dos outros.

Ó aumental-o grandor da vivenda, comprícase o interior. Do corredor éntrase á cociña, mais tamén, coma xa dixemos, atópase outra ou outras portas que pasan a dependencias distintas, que moitas veces se non comunican antre sí.

Cando o corredor conta con varios accesos, adoita ter un peche no seu comenzo, polo xeral a base dunha cancela co seu correspondente ferrollo.

Unha casa de certa amplitude supón unha boa situación económica e entón os seus servicios compríncanse máis, iniciándose un elemento de certo intrés: o *patio* ou *corte.*

Algo indicamos xa dil máis atrás, sinalándolle coma precedente o vestíbulo das casas citanienses e os espacios valeiros e cercados que algunhas destas deixan antre sí.

O patio da casa campesiña, en contra do da casa grande, é un elemento exterior, até o estremo de se atopar moitos sen peche de ningunha crás que sinale a linde antre o comunal e o particular.

Niste caso o patio utilízase pra unha serie de traballos mais non pra gardar cousas, xa que non estarían con seguridade.

Non embargantes, o caso xeral é que o patio teña darredor un muro, case sempre baixo, cunha porta pola que poida entrar doadamente o carro.

O patio sitúase nun frente da casa, por onde ésta tén a escaleira, e nil atópanse algúns servicios: puzo, alpendre ou combarrizo, forno, etc., dos que nos ocuparemos máis adiante.

Rara vez falla no patio un tronco de arbre que se usa pra partil-a leña e adoita tel-o chan cuberto de toxos que, unha vez en condicións, son usados pra estercal-as terras.

Consonte medra a casa, vaise compricando o patio, tanto no grandor coma na estructura. Os seus muros érguense e entón a sinxela porta de entrada pasa a sere un gran portón polo que caibe o carro ben carregado, que se pecha con rexas follas de madeira de castiñeiro.

Esta porta debe de sere outa pra servicio do carro, xa que, coma dín os nosos campesiños, "por onde caibe o carro, ben caibe un home a cabalo".

A porta é de dúas follas, unha que se abre a cotío e outra somentes cando se precisa todo o espacio dispoñibre, coma pra pasar co carro da leña ou do feno.

Ás veces a casa bota un a xeito de tentáculo, costruíndo un corpo que sai dela e que dá disposición angular á sua planta que, diste xeito, abrangue dous lados do patio. A casa acada esí unha magnitude maior, comprícanse os seus servicios, e coíles a sua distribución interior, ó tempo que na pranta baixa multiplícanse as dependencias.

Entón, a máis das cortes pró gado, dispón a casa de adega pró viño, onde se precisa, outra prás patacas e as carnes salgadas, etc., produtos que nas casas pequenas se gardan na cociña ou distribuidos polas outras dependencias.

Algunhas casas teñen a carón de sí o *canastro*, ás veces por riba do muro do patio e en comunicación co corredor, e a *eira* pra mallal-o millo e as fabas.

E pra rematar coíste tipo de vivenda convén aludir a unha intresante variedade que depende da colocación da cociña.

Non son moitas, mais algunhas casas temos atopado coa cociña totalmente isolada do resto da vivenda.

Unha delas tén a cociña nun canto do patio e pra ir deica as habitacións é preciso saír fora e rubir logo á casa.

Outras teñen a cociña á sua beira mais isolada por unha parede de pedra e con portas independentes, tendo tamén que saír ó exterior pra ir dunha a outra.

En realidade non se trata propiamente dun tipo distinto de vivenda, senón do resultado do milloramento dunha que foi desenvolvéndose.

No lugar de Facós (Lobeira, Ourense), pudemos nós seguil-a evolución dunha destas casas, fenómeno que non deixa de ter o seu intrés.

Trátase dunha casa que foi primitivamente de dous andares, con corredor, tellado a tres augas e cun soio departamento no primeiro andar, no que se xuntaban todolos servicios. Máis tarde, por meio duns tabiques de táboas, fíxose un *cuarto* nun dos ángulos do primeiro andar.

Logo, o milloramento económico e o aumento da familia fixeron construir do outro lado do camiño unha pequena casa pra durmir algúns dos seus membros. Esta derradeira ergueuse en terreo incrinado e na parte máis elevada do chan fíxose unha habitación que, por ser terrea, foi destiñada a adega.

Andando o tempo, dividiuse a familia e a adega pasóu a sere cociña que, por esta razón, estaba independente do resto da casa.

Como se enxerga, iste fenómeno e outros semellantes prodúcense moitas veces dando lugar a vivendas que, pola súa aparente falla de lóxica, non é doado asinalas a un tipo determiñado de casa.

A casa grande

O derradeiro anel desta cadea que forma a nosa vivenda popular atopámolo na chamada *casa grande*.

A *casa grande* é a vivenda rural en todo o seu desenrolo e procede direitamente da *villa* romá. Coma ela, tén unha economía pechada, bastándose a si mesma e contando con caseiros, traballadores e criados que costituien unha verdadeira *clientela* e forman algo esí coma unha prolongación da familia, xa que se sinten ligados ós da *casa grande* por unha serie de vencellos de gratitude e de afecto.

Na súa estructura, a *casa grande* caracterízase, aparte do seu tamaño, por absorber dentro de sí os elementos que nas outras vivendas son exteriores.

Consta de dous, tres ou catro corpos que arrodean un patio. Cando o edificio non cobre todo o perímetro do patio, o peche deste faise por meio de paredes moi outas que o isolan totalmente do exterior.

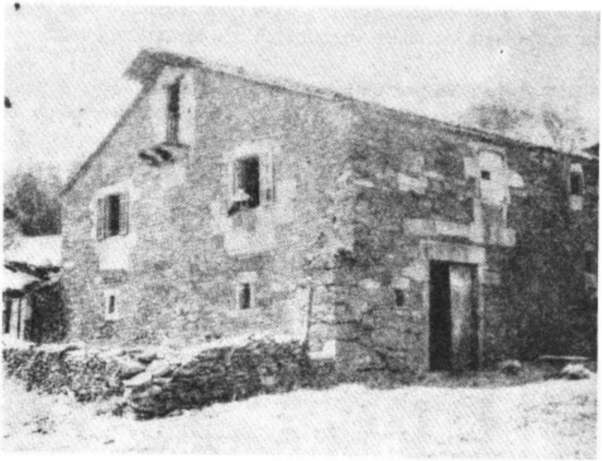


Fig. 61. - A "Casa Grande" en Chedas (Zobra, Pontevedra).

O acceso á casa faise polo patio, do que sai unha escaleira, polo xeral de pedra con barandales do mesmo ou de ferro, que vai a un corredor que percorre a casa, no primeiro andar, todo arredor do patio. A iste corredor ábrense varias portas que comunican cos departamentos interiores, que á sua vez teñen antre si portas pra ir duns a outros sen pasar polo corredor. A porta que máis preto queda da escaleira é, polo xeral, a da cociña, peza fundamental nunha casa destiñada a faguer vida dentro dela case de continuo.

Por esto a cociña é grande, con chemineia, na que se atopa o canizo, un ou dous escanos con mesa de levante, bancos e tallos pra se sentaren os contertulios, cantareiro e maseira de grandes proporcións, alacenas, espeteira, burro con gramalleira e caldeiro e, por remate, todo canto se pode precisar pra pasar nela as longas noites do inverno e, por veces, tamén os días.

As outras dependencias do primeiro andar están provistas de *doble*, polo xeral coas traves ó ar, as paredes blanquexadas con cal e con máis e maiores ventáns que as outras casas. É corrente que as ventáns vaian provistas de parladoiros pra se sentar niles e tornachuvias na parte superior.

Na planta terrea atópase unha chea de dependencias que se destiñan ós usos máis variados. Sitúanse alí as cortes pró gado, a adega do viño, o lagar e os pilos prá súa elaboración, os mesmos trebellos pró aceite nos lugares en que se colleita, outra adega prás patacas, cabazos, cebolas, etc. e que moitas veces tén dentro unha grande arca de pedra, a *tulla*, pra gardal-o centeo. Moitas destas casas contan cunha destas adegas, feita totalmente de pedra, incruso chan e teito, pra gardal-as carnes salgadas.

As portas distes departamentos ábrense ó patio, acollidas polo corredor, e van provistas dunha boa soleira pra que non poida entral-a i-auga a elas.

No patio atópase tamén o *combarrizo, alpendre* ou *tanada* pra gardal-a leña e moitas veces o *forno,* cando nono tén a casa situado na cociña.

O corredor descansa en colunas, mais algúns tramos poden ter paredes que se aproveitan pra outras dependencias que gardan o arado, a grade, as aixadas, etc. ou que se utilizan pra poleiros.

Algunhas destas *casas grandes* teñen un segundo patio con acceso á cociña e entón pasan a il o alpendre, o forno, os poleiros e demáis facenda miuda. Iste patio tén un gran portón pra entraren os carros coa leña prá cociña, que queda almaceada no alpendre e que se usa tamén pra quental-o forno.

Finalmente, rara vez falla unha horta prás legumes que se consumen en fresco e na que se atopa unha fonte ou un puzo, algún pombar, anacos destiñados ás frores e arbres prá froita.

Non é preciso adevertir que se cobren con tella e que o seu tellado é tanto máis compricado canto mailo seña a estructura da casa.

Por veces, a *casa grande* quer ser algo máis e entón os fidalgos campesiños poñen os seus escudos por riba da porta e teñen un pequeno oradoiro ou capela que lembra as súas reás ou imaxinadas grorias de antano.

Diste xeito, a *casa grande* bástase a sí mesma, e ó rematal-as tarefas do campo e recollidal-as colleitas, os seus mouradores pasan o inverno sen medo ó frío nin ó mal tempo e tendo a mán todolos elementos precisos prá vida, sen saír da casa pra nada.

O pazo

A *casa grande* atopa a súa máis fermosa expresión no *pazo,* doutro carácter, non obstante, e que cai fora xa do campo que corresponde a estas notas.

O *pazo* tén unha orixe xurisdicional e arrinca dos vellos señoríos, castelos, encomendas, etc., fallando nil o aspecto económico que presenta a *casa grande*, polo menos coma factor fundamental.

Por outra parte, o *pazo* é un producto culto, anque aproveite os elementos populares, indispensabres dado o terreo en que se produz.

É unha vivenda na que o elemento suntuario predomiña, sobrepóndose ó utilitario, caíndo, por tanto, no campo da arqueoloxía máis que no da etnografía.

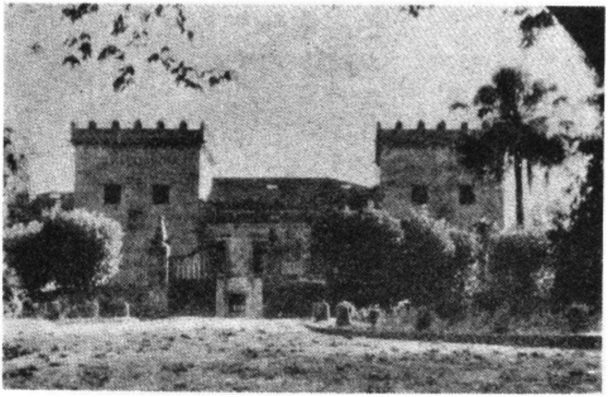


Fig. 62. - Un pazo.

De todos xeitos, convén adevertir que, en realidade, non presenta nada novo no aspecto etnográfico, limitándose á ampliación dos elementos da *casa grande*.

O *pazo* é, en resume, a *casa grande* traducida por un mestre de obras culto.

Referímonos, craro está, ó aspecto formal, xa que a súa orixe e o seu desenrolo corresponden ás actividades da historia.

A casa da beira da estrada

O noso campo presenta hoxe un tipo de casas que convén examinar denantes de nos ocupar das casas vilegas e urbáns.

Os tempos novos, ó prantexar outros probremas e proporcioar outros meios, tran unha chea de modificacións ós xeitos de vivir campesiños, xa que os produtos etnográficos, coma verdadeiros seres vivos que son, sofren un proceso de adaptación pra cumpril-os seus fins nos tempos novos.

A casa non podía ceibarse dista regra e tén as súas novedades de adaptación, algunhas moi intresantes.

Referímonos ás que chaman os nosos etnógrafos *casas da beira da estrada,* que, coma o seu nome indica, vanse costruindo onda as novas vías de comunicación.

A estrada trouxo ó noso campo os modos do vivir da cidade, a través da vila, e marcóu nas casas unha sinal característica que lles deu un aspecto híbrido, mistura do campo e da cidade.

As *casas da beira da estrada* teñen dúas facianas: unha vilega, que dá á estrada, e outra rural, na fachada oposta.

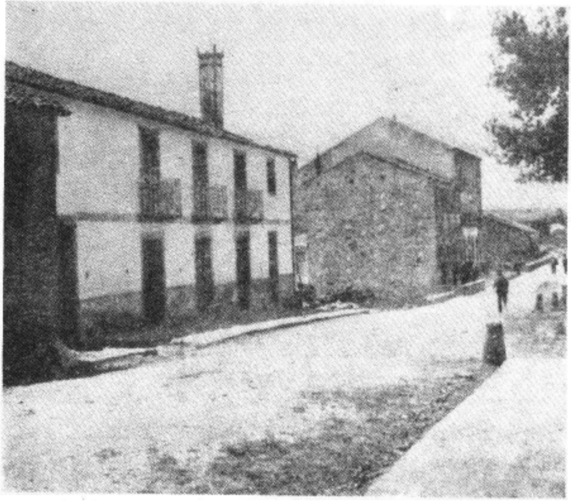


Fig. 63. - Casas da beira da estrada, en Rodeiro, de tipo totalmente urbán pola dianteira.

A primeira tén o acceso por escaleiras interiores e a súa planta terrea, con amplias portas, adoita estare adicada a algún negocio: comercio, taberna, café, obradoiro de xastre ou costureira, etc.

O primeiro andar tén ventáns rachadas correspondentes ós ocos do baixo. Case sempre son feitas coa tención de lles botar antepeito de ferro, mais son moitalas que non ven chegado o momento de disfroitar desta millora de tipo urbán.

Son raras as que teñen máis de dous andares, cóbrense con tella plana moitas veces e non fallan as que teñen, aganchando pola parede, algunha videira ou enredadeira pra dalgún xeito lembrar que se atopan no campo.

Estas fachadas presentan todalas variantes que se poden atopar na casa da cidade: fiestras sen balcón, fiestras con balcóns individuás e fiestras cun soio balcón corrido ó longo da parede, non fallando, certamente, as que teñen unha galeiría no frente do seu pirmeiro andar.

É intresante un tipo destas casas, polo xeral pequenas, que presentan a parede do seu pirmeiro andar retraído con relación á do baixo, formando un escalón que se enche cun corredor de tipo campesiño. Outras veces a parede é seguida e entón o corredor sobresái da fachada.

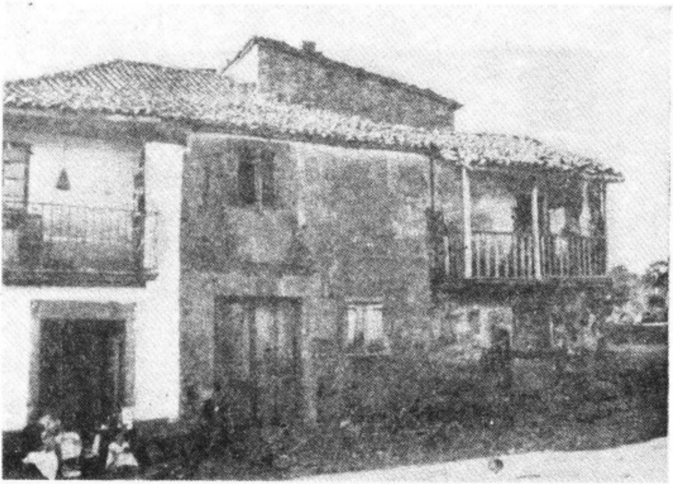


Fig. 64. - Casas da beira da estrada, véndose nelas algúns elementos da vivenda do campo. Lalín.

A parte posterior das *casas da beira da estrada* é nun todo idéntica ás restantes casas campesiñas vistas por de diante. Adoitan ter un pequeno patio ó que dá o corredor, con acceso por escaleiras, independentemente da que poida tel-a casa pola banda da estrada. Na planta terrea, e correspondéndose cos locales dianteiros, atópanse as cortes pró gado.

No patio atópanse asimesmo o combarrizo, o puzo, etc., cumprindo, en fin, os mesmos servicios que o da casa puramente rural.

A casa vilega

O mesmo aspecto que ésta teno a casa vilega. Do mesmo xeito que a vila serve de tránsito antre a cidade e o campo, as súas casas forman tamén un tipo de transición, anque o seu análisis nos amostre uns tipos máis complexos e máis variados que as *casas da beira da estrada.*

Atópanse dende logo, coma xa dixemos, casas idénticas ás derradeiras, mais hainas tamén totalmente urbáns, modernas, sen persoalidade algunha, feitas polo patrón común das casas de hoxe no mundo inteiro, dende as de pedra, sinxelas, con balcóns de pedra, até os "chalets" dun gusto discutibre, pasando polas costrucións de ladrillo e cemento.

A pesares desta onda de modernismo que pesa sobor das nosas vilas, atópanse aínda nelas exemplares intresantes de vivenda que sinalan un sinceiro desexo de lóxica adaptación da casa campesiña a un novo meio.

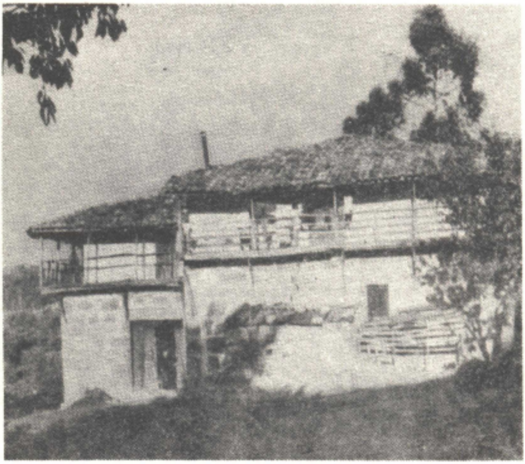


Fig. 65. - Nos arredores de Ourense hai casas que teñen as facianas que non dan á estrada orgaizadas ó xeito campesiño, anque non seña asín na que corresponde ó camiño, coma socede na vivenda do grabado.

Haï vivendas con corredor dianteiro que dan, non a un patio, senón á rúa, tendo o acceso por unha escaleira interior. Os baixos adícanse a algún negocio ou a cortes pró gado e a fachada posterior vai provista de ventáns, pequenas ou rachadas, que correntemente dan a un curral ou pequena chousa.

Polo xeral a casa da vila tén chemineia e tellado de tellas do país. A cociña non tén lareira senón fogón pra cociñar con carbón ou con madeira.

Na vila desenrólase o soporte do corredor por meio de colunas que, ó atopárense en varias casas seguidas, forman un comenzo de soportás que acadan o seu compreto feitío nas cidades.

A casa vilega é máis pechada que a do campo e máis aberta que a da cidade, coma forma de transición antre unha e outra.

Iste aspecto dallo, fundamentalmente, o feito de teren a escaleira por dentro e a tendencia a fuxir daquiles elementos, coma os patios, que poidan relacioar a casa co exterior.

O mesmo que na cidade, o tipo vilego de vivenda vaise urbanizando cada vez máis consonte nos imos chegando ó centro da vila, namentral-o campesiño domiña na periferia.

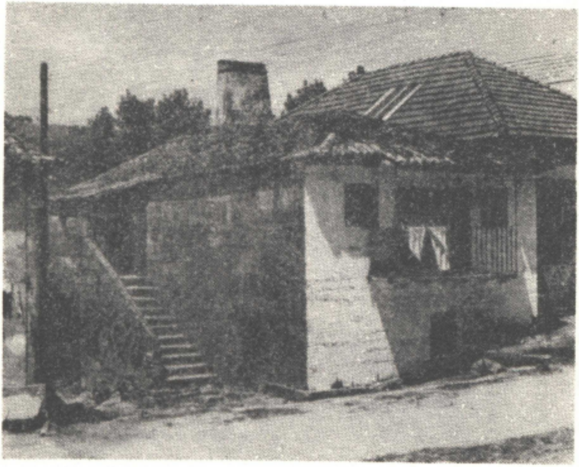


Fig. 66. - Casa vilega, no Padrón.

Por regra xeral o aspecto destas casas depende en moito do feito xeográfico ou histórico que deu nacimento á vila, xa que il obriga a unha disposición precisa das vivendas dentro do ámbito do poboado restando libertade ós constructores.

Algo semellante ocurre na cidade, onde o proceso de adaptación é máis compreto e tamén, por outra parte, onde as infruencias extranas se deixan sentir con maior intensidade.

De todos xeitos, pódense distinguir dúas etapas na evolución da casa dende a aldeia até a cidade.

Na primeira delas predomiña a influencia rural sobor da cidade, deica o punto de que esta é case somentes unha gran aldeia. A seguir, invírtese o senso e entón é a cidade a que trasforma a aldeia nun cativo remedo seu.

Esto adevírtese xa nas vilas, onde aínda hoxe é craro iste fenómeno, pois algunhas, por efecto da tradición, atópanse na primeira etapa, coma socede coas que teñen unha certa ascendencia histórica por deberen a súa existencia a unha casa señoril, a un castelo ou a un mosteiro, namentras que outras están na segunda por haberen tido a súa nacenza a carón dalgún elemento moderno, coma ocurre coas situadas no cruce de estradas, ferrocarrís ou exprotacións industriás ou mineiras.

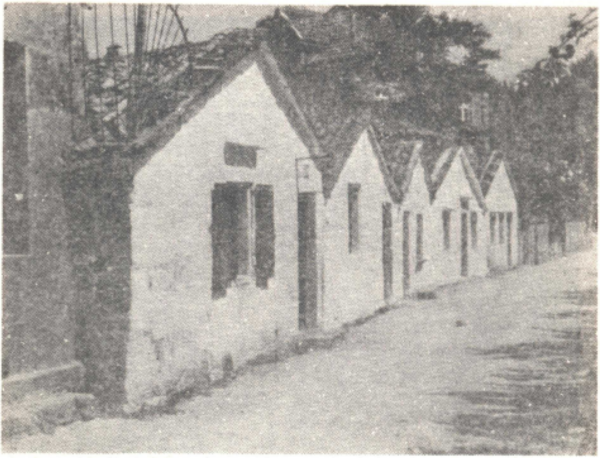


Fig. 67. - Casas de tipo vilego, de pescadores, que se atopan en Pontevedra, na Rúa Nova de Riba.

Iste mesmo fenómeno, con meirande intensidade, prodúxose nas cidades, que un día tiveron un certo carácter rural do que pouco a pouco se foron alonxando.

O proceso de disociación antre a cidade e o campo intensificouse consonte foi sendo maior a relación manteñida antre unhas cidades e outras, xa que esí foron independizándose as vilas e cidades do campo ó non dependeren direitamente dil pró desenrolo da súa economía, producíndose, en troques, o fenómeno inverso, polo que o campo depende cada día máis da cidade, co conseguinte predomiño da influencia urbá.

Iste feito, de indiscutibre intrés, sai do campo da etnografía, polo que non nos deteñemos no seu análisis, mais convén constatalo pola influencia que exercéu e exerce na vivenda.

A casa urbá

Vexamos agora o que nos amostra a casa urbá.

Ímonos referir ás situadas no centro das cidades, pois nos seus arredores, e aínda en íntimo contacto coíl, atópanse casas vilegas e rurás idénticas a moitas das que deixamos vistas e sobor das que non voltaremos. Compre, non embargantes, telas en conta xa que moitas vivendas da cidade non son máis que o desenrolo ou a adaptación doutras rurás, coas que gardan unha grande semellanza.

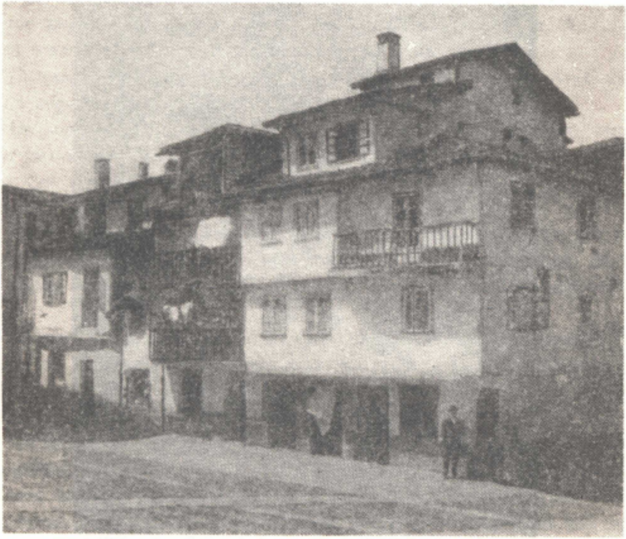


Fig. 68. - Casas urbáns, nas que se olla o emprego do corredor, a escaleira interior e os andares saíntes. Ourense, Praza dos Coiros.

Na cidade atópanse alonxados os centros de producción agrícola, polo que o pirmeiro elemento que desaparez nela é o relacioado coas ferramentas e co gado, así coma coaquiles produtos que na cidade se non traballan, coma o liño, ou se non consomen, coma o millo.

En troques, moitas familias da cidade tiñan posesións no campo e dil traguían moitos produtos pró consumo do ano, dispoñendo nas súas casas urbás das dependencias prós gardar.

Por esto era corrente que as casas tivesen no baixo algunha adega, con portas que permitisen a ventilación, e na que se gardaba, non somentel-o viño, senón as patacas, carnes salgadas, etc., contando tamén algunhas cunha corte prós cabalos de viaxe.

Hoxe, a nota distintiva da casa da cidade é, case sempre, o númaro de pisos, mais é doado ver nelas os elementos, por veces modificados fondamente, que nos lembran as vivendas do campo.

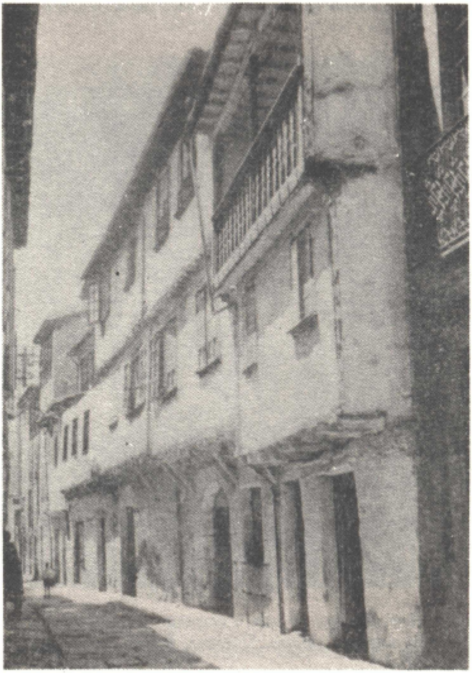


Fig. 69. - Vivendas urbáns na Rúa de San Fernando, en Ourense.

Cecáis sexa o elemento máis destacado o corredor, que deu lugar a curiosas variantes, e téñase en conta que falamos das casas que conservan unha certa persoalidade, non das costruidas hoxe que parecen feitas pra que se non distingan en nada que poida darlles certa orixinalidade.

O corredor atópase empregado ás veces do mesmo xeito que o do campo, anque case sempre retraído da fachada e non no primeiro andar senón no máis outo da casa.

Semellante ó corredor apoiado sobre colunas ou esteos é o que costitui os *soportás*, corpo voado da casa que deixa un paso por baixo, maravilloso recurso dos paseantes nos días do inverno en que a chuvia non deixa andar por fora.

Nas rúas estreitas, os soportás desaparecen ou, mellor, retranse e perden os seus apoios, pasando a seren un saínte de cada andar sobor do inferior, por meio dunha prolongación das trabes do piso. Excusado é adevertir que as paredes dos andares superiores non son, niste caso, de pedra, senón de pallabarro.

As casas diste xeito costruidas poden levar corredor mailo corrente é que na fachada se abran fiestras, con antepeitos de madeira e vidreiras que xogan cara afora, pra millor impedil-a entrada da chuvia. Por dentro levan as correspondentes contraventáns de madeira.

Outras casas teñen o corredor apoiado, non en esteos verticás, senón en soportes incrinados que descansan na mesma parede.

Os soportás atópanse de madeira, mais é pouco frecuente, sendo a maior parte de pedra e, cando a casa acada unha certa categoría, as dianteiras das casas sostéñense en arcos de meio punto e fortes pilares ou colunas.

Unha variante do corredor, ou que podemos consideirar por tal, é a galeiría, de fonda tradición nas nosas cidades, deica o punto de teren case todas elas algún aspecto no que predomiñan esas paredes encristaladas.

Atópanse dabondo casas nas que istes elementos se misturan, tendo fiestras no primeiro andar e corredor no segundo, ou combinando a galeiría e o corredor, ben sobre soportás, ben en pisos voados ou en fachadas lisas.

Os baixos das casas, coma xa diximos, atopábanse en moitas ocupados polo portal, a adega e algunha corte, mais non todos tiñan bens no campo e cousas que almacear na casa senón que, pola contra, intresáballes sacar proveito dos locás da planta terrea, arrendando os baixos pra comercios, obradoiros e outros mesteres semellantes.

Algunhas foron feitas xa coíste obxeto, e entón levaban unha gran fiestra a carón da porta, que podía sere usada pra despachar xéneros ou entendérense cos siareiros do obradoiro.

A casa urbán tén sempre o acceso interior, por meio de escaleiras que arrincan do fondo do portal e ruben dun piso a outro.

É intresante a estructura dalgunhas casas que lembran na cidade as *casas grandes* do campo.

Son vivendas feitas darredor dun patio central, do que arrincan as escaleiras; éstas, no pirmeiro andar, convírtense nun corredor que arrodea o patio polas catro caras e ó que se abren as portas do piso ou dos pisos, xa que cada andar pode ter dous, tres ou catro vivendas.

Diste corredor segue a escaleira ó segundo andar, onde se atopa unha disposición idéntica, e o mesmo nos demáis, deica chegar ó derradeiro, no que remata.

Craro está que estas casas precisan un solar de certo grandor pra se desenrolaren diste xeito e non todas dispoñen dil; entón a orgaización simplifícase e o corredor colle dúas caras ou unha somentes, sendo idénticas no demáis.

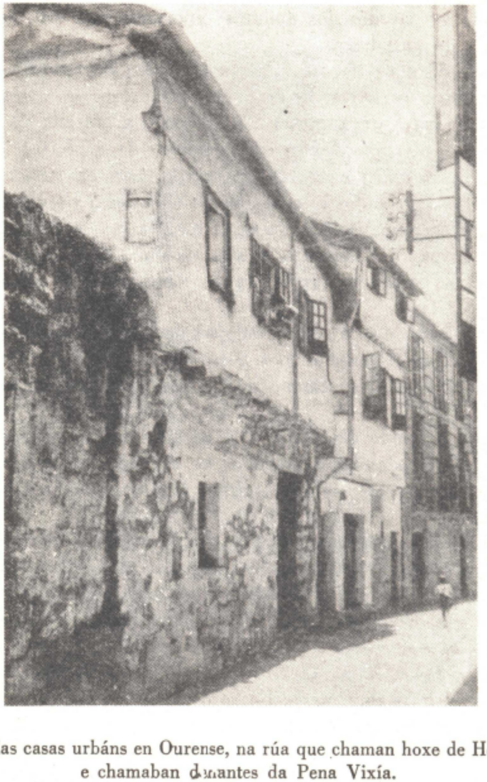


Fig. 70. - Vellas casas urbáns en Ourense, na rúa que chaman hoxe de Hernán Cortés e chamaban denantes da Pena Vixía.

Non falla na cidade a casa pequena, sobor de todo estreita, xa que no solar urbán o que máis val é o frente, razón pola que non é raro atopar casas que non teñen máis que unha habitación na parte dianteira, anque acadan un gran longor, rematando no fondo na peza destiñada a cociña.

Destacaban hai pouco nas nosas cidades os mesóns, semellantes ás casas denantes aludidas con patio central, ó que se abrían as portas dos locales baixos, destiñadol-os máis a cortes prós cabalos dos viaxeiros e, sobor de todo, dos arrieiros.

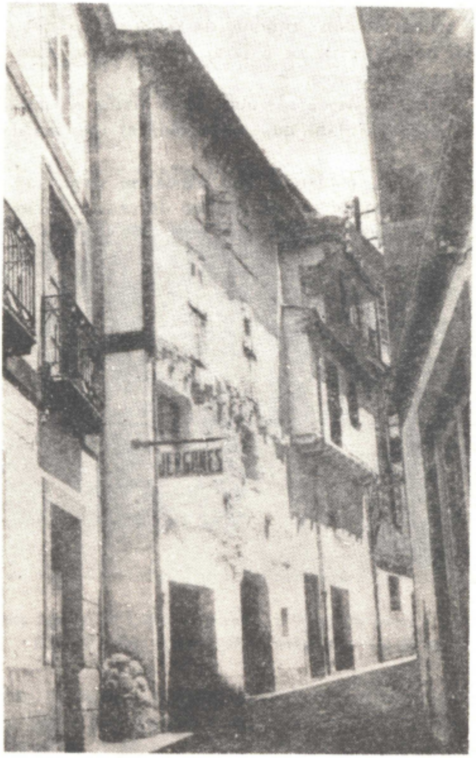


Fig. 71. - Casas ourensás da Rúa de San Miguel.

Algúns distes mesóns foron, ó mesmo tempo, parada das dilixencias e contaban cos servicios que precisaban pra isto, aparte dos correntes, coma eran o remudar dos cabalos, taberna, etc.

E aínda nas nosas cidades se atopan casas que, trasladadas ó campo, non extranarían: tanta é a súa semellanza coa vivenda rural.

Son todas estas vivendas as reliquias que nos fican da etapa de influencia do agro na urbe.

Hoxe, a moda da cidade, dun gusto discutibre, borróu toda lembranza do campo, non querendo ver que hai nil moitos elementos aproveitables pra crear unha vivenda cidadán útil e lóxica, fora dos patróns impersoás que, por falla de comprensión nos encarregados da construcción nas urbes, van impoñéndose e restando beleza ás modernas cidades.

As casas urbáns de hoxe, produto da xente culta, frías e idénticas en todo o mundo, non intresan xa ó noso traballo, que debe limital-o seu campo ós produtos populares.

Coma é lóxico, foi na cidade onde máis aixiña se impuxeron as modas das castes cultas, e dahí que señan elas as que máis carácter perderon.

Non embargantes, coidamos que aínda se conservan os suficentes elementos pra tentar un estudo etnográfico da casa cidadán con máis extensión da que o presente traballo nos permete.

3. AS DEPENDENCIAS DA CASA

CASA RURAL

A cociña e as habitacións

A dependencia esencial nas nosas vivendas campesiñas é a *cociña.* Ela fai xirar a seu redor todo o vivir dos mouradores, que dependen dela e na que fan a casi totalidade da súa estancia namentras permañecen dentro da casa.

A cociña non é somentes a peza destiñada a preparal-o xantar; nela axúntase a familia pra comer, recébense as visitas, fanse as tertulias, rézase o rosario, gárdanse as provisións, percúrase o seu quentor nas noites do inverno e, en moitas delas, dúrmese pola noite.

Esta é a razón de que nas casas que teñen unha soia dependencia, ésta seña a cociña e que ela sustituia a todalas demáis, incrúso, algunhas veces, ás cortes do gado.

E dentro da cociña o sitio fundamental é a *lareira.*

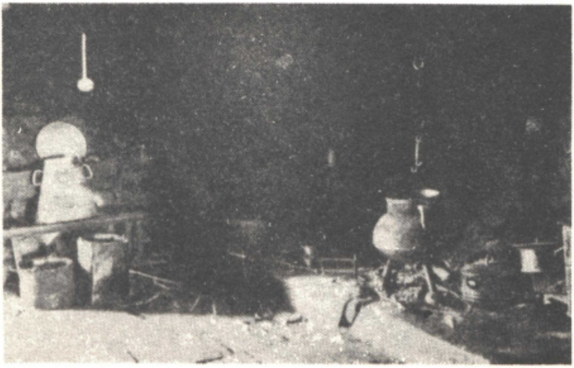


Fig. 72. - Unha lareira en Lalín. Á direita, o *fogar* co *pote,* a *pota,* a *gramalleira* e as *trébedes;* á ezquerda, o *cantareiro* coa *ferrada.*

A *lareira,* en esencia, é unha lousa de pedra sobor da que se acende o lume. Esta lousa non sempre presenta o mesmo aspecto.

Unhas lareiras quedan a rentes do chan, sen sobresaír dil, formadas por unha lousa ou por dúas. Poden atopárense nun ángulo da cociña, no meio dun lado ou no centro da peza. Esta colocación depende do espacio de que se dispoña na cociña xa que non é somentes a *lareira* o que vai nela.

Outras lareiras atópanse algo mais outas que o chan circundante pra que seña mais cómodo o servicio do lume.

Por veces, esta elevación exaxérase e entón é preciso que as lousas señan máis extensas pra deixar por riba delas lugar prós tallos e escanos da xente.

Estas lareiras poden ser rectangulares, coma de feito o son case sempre, mais hainas cun entrante no lado principal pra que a persoa que se ocupa do lume poida chegárese a il máis a xeito.

A cociña non sempre tén *campana* prá chemineia mais, cando a tén, sitúase, coma é lóxico, por riba da lareira.

A chemineia leva ás veces no seu interior o *canizo*, e cando a casa nona tén, o *canizo* atópase ó ar, sempre por riba da lareira.

O *canizo* consiste nun tecido de carabullos que fan unha sorte de plataforma a travesa da cual pasa o ar quente e o fume, e está destiñado a afumar e secal-as castañas e os chourizos.

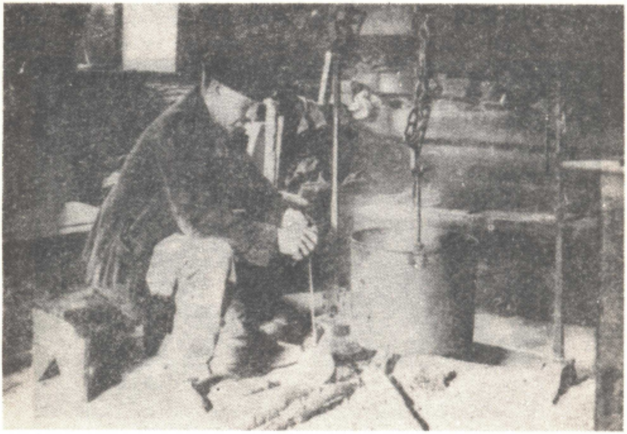


Fig. 73. - Cociña en Montederramo (Ourense) na que se pode ollar o *trasfugueiro* e o *pote* dependurado da *gramalleira*.

Moitos *canizos* levan ós lados, por baixo, dous madeiros enfrentados pra apoiar niles as varas en que se penduran os chourizos e outras partes do porco que compre afumar pra que se conserven.

Un elemento típico na lareira é o caldeiro pra faguel-a comida do gado. Iste caldeiro vai unhas veces dependurado dunha cadea, a *gramalleira*, que colga do canizo. Outras *gramalleiras* penden dun aparello en figura de forca, o *burro* ou *angarelo*, que xira sobor dun eixo vertical, cousa que fai doado apartal-o caldeiro do lume.

Tamén na cociña, preto da lareira, adoita situárese o *fregadeiro;* iste *fregadeiro* consiste nunha pía de pedra, empotrada na parede, a uns 90 cms. do chan pouco máis ou menos. O seu fondo, lixeramente incrinado, fai il-a i-auga cara un burato que sai afora da parede pra deital-a i-auga na rúa. Iste burato tén, ás veces, un bico saínte de pedra polo exterior.

Pra gañar espacio, o fregadeiro sitúase nun entrante da parede no que, por riba dil, se abre unha fiestra que lle dá luz. Esta fiestra adoita tere unha pequena reixa formada por dous ferros, unhas veces verticás e outras en cruz.

Aproveitando algún rincón ou un entrante da parede, vense nas cociñas *despensas* ou alacenas destiñadas a gardar cousas. Outras veces son pequenas dependencias nas que se garda unha pequena cantidade de leña pró gasto do día, a erba fresca do gado, as fouciñas e sedeños, etc.

Dos demáis elementos que se atopan na cociña falaremos ó nos ocupar da moblaxe.

Anque nalgunhas vivendas seña a cociña a úneca dependencia, non é esto o xeral. As máis dispoñen tamén de *cuartos* pra durmir e dalgunha habitación "de respeto" na que se xanta os días de festa e se pón o leito pra algún invitado que pase alí a noite.

Todas estas dependencias teñen portas de madeira sinxelas e, frecuentemente, *montantes* de madeira calada pra dar paso á luz e ó ar.

Características propias tén a *alcoba,* situada no corredor e da que falaremos máis tarde.

As cortes

Na planta terrea, atópanse as cortes do gado, unhas veces na mitade do espacio, cando a casa é de planta baixa, mais ocupándoa toda si a vivenda tén outro andar.

As *cortes* teñen o piso de terra, que se cobre co *estrume,* e asegún a caste de gado que acoche tén determiñados elementos.

Compre distinguir as cortes nas que se garda o carro das que somentes cobixan o gado, xa que nas primeiras o carro utilízase pra *comedeira* da erba e non se precisa outra. Nas demáis, esta *comedeira* faise na parede e consiste nunha especie de mesa cun reborde por de diante pra que se non cisque o grau que se bota nil. Por riba, leva unha ringla de barrotes de pau, incrinados e presos cun largueiro por riba pra lle pór á facenda a erba seca.

En moitas cortes atópase tamén unha pía de pedra ou de madeira prá comida líquida, que ás veces se bota dende a cociña, situada en riba, por meio do *canleiro.*

Nas casas con escaleira interior e un pasillo divisorio no baixo, o tabique que separa as cortes presenta unhas fiestras que dan ás *comedeiras* de madeira situadas no interior, podéndose esí acomodal-o gado sen entrar na corte. A rentes do chan leva outras portiñas que se corresponden coas fiestras e que se empregan pra colocar por baixo das comedeiras baldes ou tinas con auga ou outros líquidos.

En moitos lugares, as *comedeiras* levan por riba un taboleiro de madeira, o *bastardo,* onde se garda a comida da facenda.

Polo xeral, non se separa un gado do outro nas cortes, mais cando algúns animás poden ser mancados polos demáis, faise un *cortello,* pequena separación feita con táboas na que se mete parte da facenda que se non quer ter misturada coa demáis.

Outras dependencias

Rarísima é a casa da Galiza que non conta con algunhas pitas, precisando por esto un sitio prás acoller: o *poleiro das pitas.*

Nas casas que teñen escaleira exterior adoita aproveitárese o oco desta pra faguer nil o *poleiro,* cunha portiña á que ruben as pitas por unha táboa incrinada provista de travesas pra que as pitas agarren na rubida. Esta táboa quítase pola noite, ó pechal-a porta, pra que o *poleiro* fique isolado.

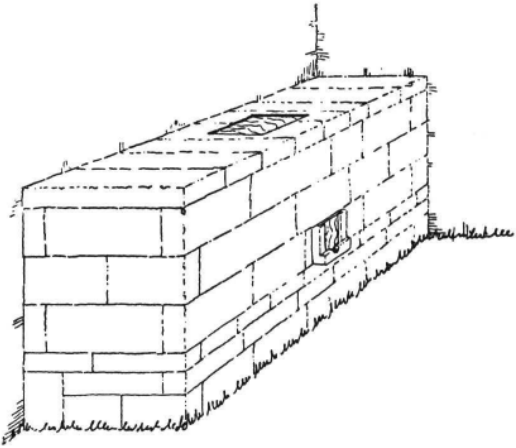


Fig. 74. - *Tulla* pra gardal-o gran, principalmente o centeo.

Algunhas casas teñen iste mesmo *poleiro* fora da escaleira, polo xeral por baixo do corredor, faguéndose a obra xa axeitada pra il e non aproveitando outros elementos.

Os *poleiros* atópanse tamén fora da casa, mais distes ocuparémonos ó falar das construccións adxetivas.

As restantes dependencias do baixo utilízanse pra diversos usos mais, en xeral, é o utilaxe da laboura a que se destiñan o que lles dá o seu carácter e do que nos iremos ocupando nos lugares correspondentes.

Prá *adega* do viño ou da carne búscase o local máis fresco e alí se instala o *lagar*, o mesmo que cando se usa prá elaboración do aceite.

O chan adoita sere de terra cunha camada de sábrego, atopándose algunhas laxeadas.

Nas casas da montana, onde se colleita centeo, atópase nalgunhas destas dependencias o sitio pra gardar iste grau: a *tulla*.

A *tulla* consiste nunha grande caixa feita enteiramente con lousas de pedra. Na cara superior tén unha abertura destiñada a botal-o grau e no frente, a nivel do chan da *tulla* que queda máis outo que o piso exterior, outra con dúas guías e unha táboa que rube e baixa por antre elas pra quital-o centeo que, ó abrir, sai polo seu propio peso. A abertura superior debe ter grandor de abondo pra que por ela caiba un home pra limpal-o interior cando se precise; péchase cunha plancha de ferro ou de madeira que encaixa nunha encarna feita na pedra darredor do burato.

Polo xeral a *tulla* faise nunha esquina pra aproveital-as dúas paredes da casa.

A seu carón tense unha escada de man pra rubir a ela pois é máis outa que un home.

Nalgunhas casas situadas en zonas productoras de castañas atópase un *canizo* formando dependencia aparte da cociña.

Consiste en dúas habitacións superpostas: a inferior, terrea, destíñase a acendel-o lume; a superior tén o piso de táboas de castiñeiro cheas de buratos pequenos e conta con fiestras que facilitan a circulación do ar: no piso exténdense as castañas que se van secando co fume que vén do baixo e pasa polos buratos.

Coma se comprende, iste *canizo* somentes se usa nos lugares de moita castaña, onde non bastaría pra contelas o *canizo* corrente por riba da lareira.

Hai modernamente unha dependencia que comenza a ter un certo desenrolo anque, polo xeral, atópase fora da casa: referímonos ó *escusado*.

O mesmo que nas casas rurás do resto do mundo, no noso campo non existíu esta peza, xa que as cortes ou os campos veciños comprían a súa función.

Somentes nas rectorás e nas casas grandes se atopaba tal dependencia que, asegún a situación da vivenda, se estructuraba de distinto xeito.

O máis corrente é o "pozo negro", feito en forma dun simple burato na terra, máis ou menos fondo, por baixo do *escusado* propiamente dito e de que logo falaremos. De vez en cando, valéirase pra esterco.

Outras veces, cando a casa tén auga de mina ou pasa por ela algunha *levada* de auga con certa frecuencia, ábrese direitamente a un sitio en que a mesma i-auga o limpe pouco a pouco. Niste caso, o *escusado* sitúase no primeiro andar.

A parte superior é a mesma nos dous casos. Consiste nun pequeno departamento cunha porta e un ventaniño. Está pisado de madeira e nun canto leva unha especie de banco cun burato, case sempre lixeiramente piriforme, e unha tapa de madeira que se axusta a íl.

Non deixa de sere intresante un *escusado* visto por nós nunha rectoral no que os buratos eran dous, un a carón do outro.

Dos *escusados* exteriores ocuparémonos ó falar das construccións adxetivas.

As casas que teñen *doble* contan cunha dependencia máis: o *faiado,* ou *faio,* que é o espacio comprendido antre o teito e o tellado.

O *faiado* non sempre se utiliza e, en todo caso, o servicio que presta é pequeno pola súa pouca folgura e a dificultade do acceso a il.

Xa máis atrás deixamos dito que a cociña non tén *doble,* aprovéitándose iste sitio pra rubir ó *faiado,* que se utiliza somentes coma trasteira.

En contadas ocasións tén esta dependencia escaleira fixa, e algunha vez recibe luz por unha *bufarda,* feita con armadura de xeito semellante ás de *archete* e cunha fiestra por de diante.

CASA CIDADÁN

O dito deica aiquí refírese excrusivamente á casa rural anque moitas das súas dependencias señan idénticas nas casas da cidade. Nestas derradeiras fallan unhas e teñen máis desenrolo outras, coma imos ver.

A cociña cidadán tén un rol distinto da rural. Xa non é unha dependencia fundamental, destiñada a receber en si ós membros da familia. É, pola contra, o sitio destiñado excrusivamente a faguel-o xantar.

A lareira desaparez e é sustituída por un fogón que somentes serve pra cociñar. Carez de todolos demáis elementos da rural, non fallando nunca, en troques, a chemineia.

Ás veces esta cociña corresponde a unha casa de pequeno tamaño e entón úsase tamén de comedor; mais niste caso a cociña pasa a sere un elemento secundario, tan secundario que compre lembral-as vivendas urbáns en que a cociña está na escaleira, sendo común a varios veciños que a ocupan por rolda pra faguel-os seus xantares.

Dada a difrente vida da cidade, non compren nelas as *cortes, tullas,* etc., e somentes teñen *adegas* algunhas casas, mais utilizadas pra gardal-o viño, non pra elaboralo.

Polo demáis, se algún outro elemento do campo se atopa na casa cidadán é coa mesma disposición xa vista atrás.

En troques, rara é a casa urbán que non dispón de *faiado* coa correspondente *bufarda,* mais non utilizada pra trasteira senón usada coma vivenda.

A casa da cidade é un remedo da casa rural, adaptada a outro xénero de vida, comprimida a un espacio menor e, polo tanto, con menos comodidades e, dende logo, menos aireada e con menos luz.

4. CONSTRUCCIÓNS ADXETIVAS

A casa campesiña é máis complexa do que parez a primeira vista.

Ela é a que centra en si a vida dos homes do agro, mais esta vida desenrólase por fora e a casa conta con prolongacións que a poñen en contacto directo e íntimo coa terra que os seus habitadores traballan e da que se manteñen.

Doutra banda, as labouras do campo e a conservación dos froitos exixen dependencias que non caiben na casa sendo preciso costruilas fora dela.

En realidade, moitas das edificacións de que imos falar atópanse, ás veces, no interior da vivenda ou achegadas a ela; mais coma é corrente atopalas isoladas e a súa utilización, por outra parte, é independente da vida familiar, incruirémolas no grupo das que chamamos "construccións adxetivas".

O HÓRREO OU CANASTRO

A máis intresante de todas elas é, cecáis, o *canastro*, non somentes por ser excrusivo na súa estructura da rexión do N. W. senón tamén polas hipótesis que se teceron darredor da súa orixe.

O *canastro, hórreo* ou *cabaceiro* é unha construcción destiñada a secar e gardal-o millo denantes do mallar.

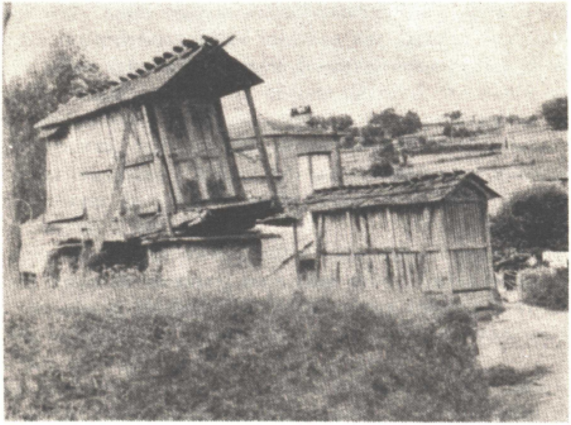


Fig. 75. - Canastros de madeira, asentados en cepas. O da ezquerda tén derramado o balcón que é corrente nas comarcas do norleste da Galiza. Están tellados con lousa. Arredores de Villalba.

A súa forma varía dunhas comarcas a outras, esí coma o nome que se lle dá, nome que denantes debéu de responder a certas particularidades mais que hoxe se estende a outras estructuras distintas anque empregadas co mesmo fin.

Da súa orixe somentes contamos co dato certo dun canastro que aparez representado nas Cántigas de Alfonso X, idéntico a moitos dos de hoxe.

De máis atrás nada sabemos anque iste dato é intresante por demostrarnos a existencia de canastros denantes da introdución do millo na Galiza, problema do que nos ocuparemos ó falar dos cultivos do campo.

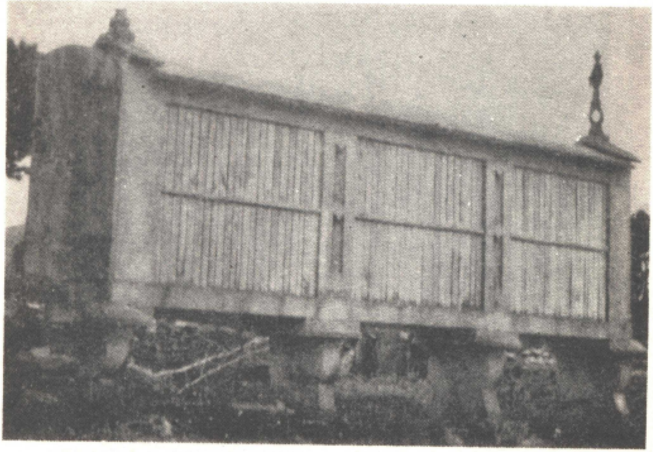


Fig. 76. - Canastro dos arredores de Lalín (Pontevedra) feito con madeira e pedra. Obsérvese o remate posterior, de pedra, en forma de viril.

Pra Frankowski, o *hórreo* non é máis que unha prolongación dos palafitos, namentras López Soler quer ver niles unha sorte de excrecencia que a casa vai botando fora de sí pouco a pouco deica isolalo totalmente.

En realidade, tan gratuita é unha hipótesis coma a outra xa que ningún dato sólido as confirma.

Polo demáis, coidamos que non hai dificultade en consideiralos nacendo direitamente pra un fin determiñado, sen faguelos derivar de construccións anteriores. Atal é, por outra parte, o caso das outras construccións isoladas da casa, coma o forno, o muíño, a palleira..., nas que ninguén foi buscal-o tipo de antecedentes que se buscan pró canastro.

O momento histórico en que xurde non é doado de determiñar mais é probabel que xa os habitantes dos castros tivesen secadeiros e almacéns prós graus semellantes ó millo, coma o paínzo, e que os desenrolasen máis ó se ampriaren os terreos adicados ó cultivo.

Se comparamos os *canastros* actuás, feitos con varas tecidas, e as cabanas castrexas da mesma estructura, non custa traballo pensar que os modernos *cabaceiros* de varas, cecáis con pequenas variantes, señan os mesmos que gardaron as colleitas dos nosos antergos de fai vinte séculos.

Na Galiza actual atópanse varios tipos de *canastros* que imos ir vendo sin un orde determiñado xa que non teñen antre si unha relación de dependencia que poida sinalar unha evolución. Trátase de tipos diversos de graneiros que teñen un fin común e pró que precisan certas condicións específicas que pódense reducir a dúas: ventilación pra secal-o grau e defensa contra os ratos.

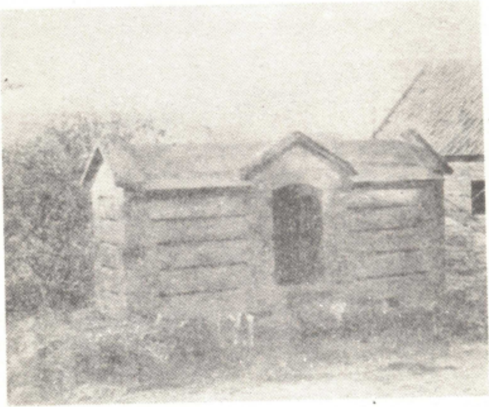


Fig. 77. - Canastro feito todo de pedra. Cordeiro (Pontevedra).

Nos sitios en que o millo escasea, o *canastro* mingoa de tamaño e chega a desaparecer, sendo sustituído por outros inxenios dos que nos ocuparemos ó falar do millo.

Eiquí examinaremos as construccións feitas especialmente pró secado e conservación namentras está o grau na espiga, é decir, denantes do mallar.

O máis sinxelo, feito coma dependencia da casa, consiste nunha das habitacións da vivenda con tres paredes ó ar, namentras pola outra se xungue co resto do edificio.

Atópase en casas con dous andares e namentral-a parte baixa diste *canastro*, con porta interior ou exterior, serve de corte, de adega ou de almacén, a parte do primeiro andar úsase pra secal-o millo.

Comunica co resto da casa por meio dunha porta interior; o feito de ter iste acceso demostra que se garda nil pouco millo, polas dificultades que supón leval-a colleita dende a herdade, rubila á casa e cruzar unha chea de dependencias deica chegar ó final.

A ventilación conséguese por meio dun enreixado de madeira na parede do frente, enreixado semellante ó dos canastros de madeira que logo veremos.

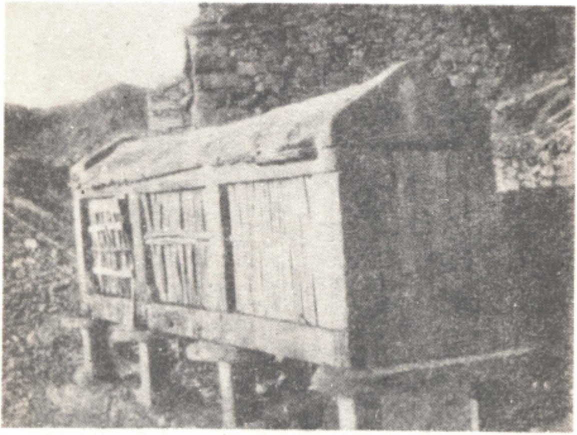


Fig. 78. - Canastro de madeira e pedra, co teito de lousas e terróns, en Olelas (Ourense).

Nas paredes laterás déixanse, ó costruil-o edificio, unhas fendas antre as pedras pra que circule o ar.

O tellado é prolongación do da casa e cóbrese coa mesma caste de material.

O prototipo do *canastro*, non embargantes, difire moito diste, sendo unha construcción totalmente isolada da vivenda.

Consiste nun corpo de planta rectangular sostido en catro pés. Cóbrese de xeito semellante ó das casas.

O corpo superior tén as paredes feitas por unha serie de *balagustos* verticás reforzados cunha *cinta* horizontal. Nas esquinas leva catro *columnas* que reforzan o conxunto, de madeira ou de pedra.

Iste corpo vai armado sobor dunhas *trabes* que forman a *grade* e por riba outro armadillo semellante feito coas *soleiras*. O *piso* é de táboas que se colocan sobor dos *pontós*.

Nun dos lados menores atópase a porta, armada do mesmo xeito que o resto das paredes.

O tellado é, polo xeral, a dúas augas, levando pechados os triángulos dianteiro e traseiro con sendas *pimpinelas*. O tellado ármase coma o das casas, con *cumeal* e *cangos* sobor dos que vai a *latiza* cuberta pola *tella* ou o *colmo*. Pode tamén levar *garniciós* e *tornaventos* cando os precisa, quer polo vento, quer polo ben parecer.

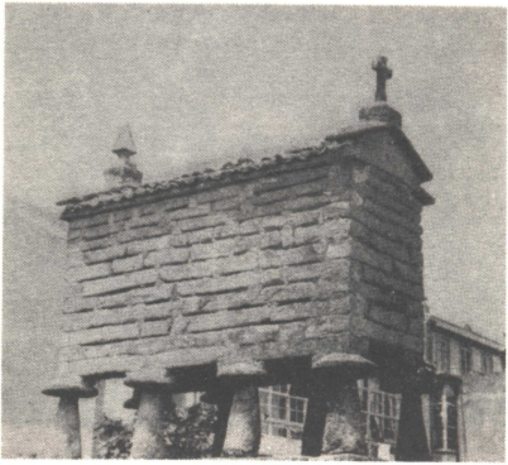


Fig. 79. - Canastro de pedra, sobre pés, en Muxía (Cruña).

Todo iste conxunto vai sobor de catro *pés* de pedra ou *esteos* de madeira que levan por riba unhas lousas circulares de pedra, lixeiramente cónicas, chamadas *mós* ou *tornarratos*.

Se o *canastro* acada un certo longor, vai dividido en tramos, separados exteriormente antre sí por *colunas* e *pés*, elementos que se corresponden un por riba do outro; esí atópanse canastros de catro, seis, oito ou máis *pés* e outras tantas *colunas*.

Convén adevertir que, seña cal for a lonxitude do canastro, o anchor non varía, manteñéndose darredor de 1,30 a 1,50 mts. con obxeto de que as espigas non estíen nunca demasiado lonxe da parede e o millo seque mellor.

Dixemos denantes que tomábamos iste coma prototipo dos canastros; os elementos que deixamos anotados varían logo moito mais, en xeral, a modificación dun diles non supón a dos demáis, anque certas formas predomiñen nunha comarca.

As variantes que imos ver non costituien, pois, distintos tipos de canastros senón simpres variantes do tipo común, variantes que responden, as máis das veces, á riqueza do dono e ós materiás que proporcioa o chán, a máis de certos imponderables que fan seguir ós nosos campesiños unha modalidade determiñada con preferencia a outras.

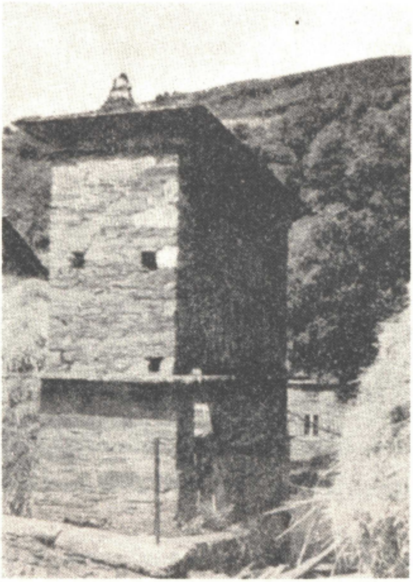


Fig. 80. - Canastro de pedra e madeira, con cepas, en Ferreira Vella (Lugo).

O tellado distes canastros adoita sere, coma xa dixemos, de tella, mais non fallan os de colmo e os de pizarra, do mesmo xeito que ocurre coas casas.

A menor superficie da cuberta dos canastros permite usar nela a pedra, inaplicable nas vivendas. Istes tellados úsanse en canastros con armadura e pimpinelas de pedra, sendo o cumeal desta materia e levando logo antre il e as soleiras dúas series de lousas de tal xeito que as superiores tapen as xuntas das que van por baixo. Logo cóbrense as fendas con barro e cal.

O tellado adoita sere a dúas augas mais hainos tamén a tres e a catro.

Cando é a tres, o tellado estreito ponse cara o lugar de onde veñen os ventos de chuvia.

Nalgúns dos canastros con porta lateral, dos que logo falaremos, atópase un tellado cunha especie de cuberta supletoria en forma de bufarda por riba da porta, que leva por riba unha terceira pimpinela.

Deixamos xa dito que moitos canastros teñen no tellado tornaventos e capiado. No tellado levan tamén os canastros dalgunhas comarcas motivos decorativos e de protección, polo xeral cruces, de pedra ou de madeira, atopándose verdadeiros moimentos a base de cruces e custodias que dan ó conxunto o aspecto de pequenas capelas.

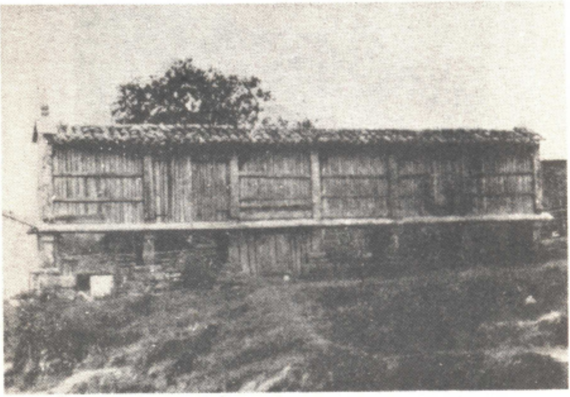


Fig. 81. - Canastro de gran tamaño, feito de madeira e pedra, con cepas. Atópase na terra de Baíñas (Cruña).

En realidade, istes canastros son todo un símbolo, algo esí coma un sagrario onde o noso campesiño garda o pan que Deus lle dá, pondo por riba a cruz coma protección e en sinal de gratitude.

Os elementos decorativos a que aiquí aludimos foron analizados ó tratar da arte popular.

Maior variedade que nos tellados haina nos corpos do canastro anque sempre dentro da mesma estructura xeral.

O tipo máis modesto é de madeira na súa totalidade. Os balagustos poden sere simpres táboas estreitas que encaixan en *encarnas* feitas nas trabes e nas soleiras. Outros balagustos son prismáticos, colocados de tal xeito que unha aresta fique cara o exterior. Nos dous casos levan un reforzo pola mitade, consistente nunha *cinta* de madeira cravada a iles. Cando o canastro é grande, auméntase iste reforzo con outras *cintas* postas en diagonal.

A porta ábrese case sempre no lado menor que non queda exposto ós ventos domiñantes, pra que sufra menos. O seu feitío é o mesmo que o das restantes paredes do canastro, levando as correspondentes bisagras ou conzóns e a súa pechadura.

Nalgunhas comarcas, a porta sitúase no centro dun dos lados maiores; algunhas destas portas levan un telladiño suplementario coma atrás dixemos.

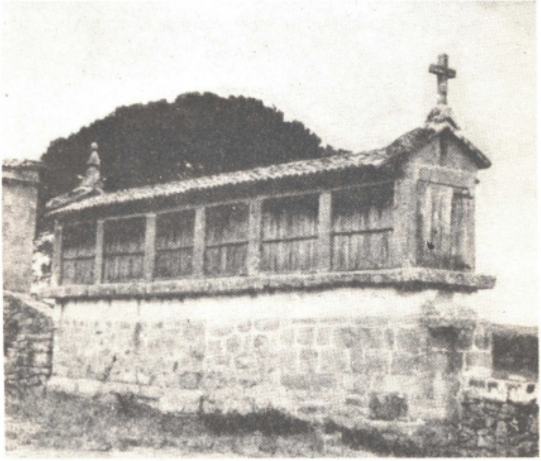


Fig. 82. - Canastro con celeiro, en Fontefiz (Ourense). Anque iste tipo de canastros con celeiro é raro na provincia de Ourense, o do grabado pode servir de mostra dos que abondan polo N. da Galiza.

Dabondo frecuentes son os canastros co corpo misto, esto é, coa grade e as colunas de pedra e o resto de madeira. Poden ter tamén de pedra as soleiras e as pimpinelas, levando entón de madeira somentel-o tellado e as partes centrás das paredes, esí coma a porta.

Tanto nos canastros de madeira soio coma nos de madeira e pedra os balagustos poden ir hourizontás e non verticás. Niste caso, o corpo do canastro vai dividido en pequenos tramos separados por colunas pra que os balagustos señan menos longos e teñan máis forteza. A porta distes canastros pode tel-os seus balagustos verticás ou ser maciza.

Non fallan algúns, totalmente de madeira, que teñen parte dos balagustos verticás, os das caras menores, e os outros hourizontás, anque compre adevertir que nos máis dos casos é debida esta mistura a arrenxos mal feitos ou a falla de madeiras axeitadas.

Outra caste de corpo nos canastros fana os que son totalmente de pedra.

Istes levan a grade, as soleiras, as colunas e as pimpinelas de pedra na súa totalidade; do mesmo material son as paredes que presentan diversos aspectos asegún a caste de pedra e, especialmente, o coidado con que son feitos.

O máis sinxelo tén o espacio antre coluna e coluna ocupado por unha parede feita con cachotes grandes que deixan antre sí espacios ocos polos que circula o ar. Istes cachotes, de maior ou menor tamaño, son de gra ou de pizarra asegún a natureza do chan que proporcioa os materiás.

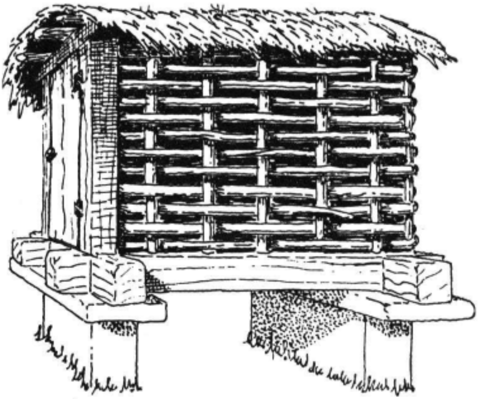


Fig. 83. - Canastro de vergas, da terra de Lalín (Pontevedra).

Os cachotes poden ser sustituídos por perpiaños e, niste caso, métense antre iles pequenas forras de pedra pra que queden fendas dabondo pró secado do millo.

Semellantes a istes son os que teñen labrada a pedra que pecha as paredes.

Topamos sillares colocados en fiadas, deixando antre si pequenos espacios valeiros. Istes sillares poden sere pequenos, semellando ladrillos e colocados do mesmo xeito.

En terras de pizarra atópanse curiosas paredes logradas por meio dunha sorte de colunas, preto unhas das outras, antre as que se poñen lanchas pequenas de pizarra que deixan espacios valeiros antre sí, a xeito de persianas.

De remate, atópanse os que utilizan postes labrados que deixan antre sí series de fendas, hourizontás ou verticás, en númaro e forma moi varia, asegún o capricho ou a pantesía do autor, anque deixando ver a imitación ós de madeira dos que seguramente se derivan.

Modernamente tense introducido un novo material no corpo dos canastros: os ladrillos.

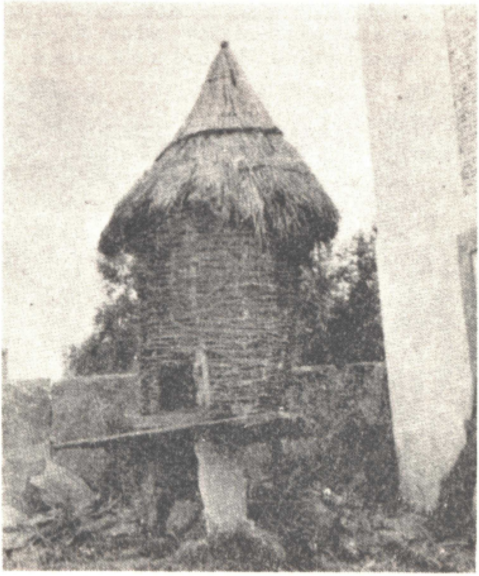


Fig. 84. - Canastro circular de vergas, ó que chaman cabaceiro, anque en realidade sexa o verdadeiro canastro. Villalba (Lugo).

Istes colócanse do mesmo xeito que as pequenas lousas de gra, deixando espacios no meio diles, ou tamén atravesados, de xeito que o ar circula polos buratos dos ladrillos.

Parez ser que istes canastros resultan máis baratos que os outros, mais é preciso confesar que o aspecto antiestético do ladrillo resalta nos canastros máis que en calquer outra obra.

Non coidamos necesario insistir en que tamén o cemento chegóu ós canastros coas súas máis absurdas creacións e que, si o ladrillo é antiestético, o cemento chega á máis noxenta fealdade, lixando a nosa paisaxe coa súa presencia.

Outro canastro diste tipo queda por ver mais coma coidamos que se trata da apricación dun elemento que corresponde ós canastros circulares, deixarémolo pra máis adiante: referímonos ás paredes tecidas de varas.

Vexamos agora os soportes sobor dos que se pón o corpo do canastro.

En xeral, podémolos crasificar en tres tipos: *pés, cepas* e *celeiros.*

O soporte, seña da caste que queira, leva sempre por riba o seu elemento fundamental: o *tornarratos,* cuia misión é impedir ós rilladores o acceso ó grau.

O *pé* propiamente dito consiste nunha coluna de pedra ou de madeira destiñada a soportal-o corpo do canastro e a manteñelo a certa distancia do chan. Polo xeral, cada canastro leva tantos *pés* coma colunas tén no corpo, habendo, por tanto, canastros con catro, seis, oito ou máis pés, sempre por pares.

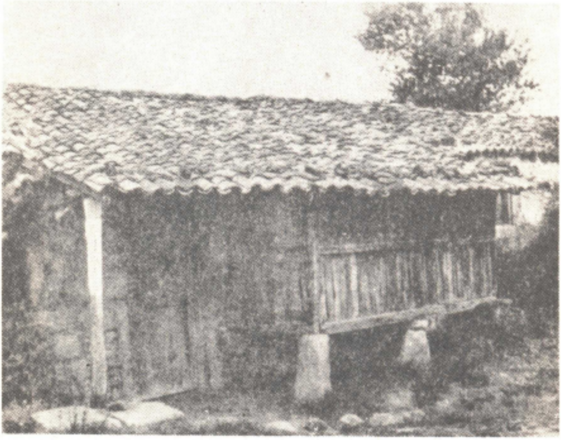


Fig. 85. - Canastro feito contra a parede da vivenda, tendo un acceso por fora, pra metel-o millo, e outro por dentro da casa. Cordeiro (Pontevedra).

A forma varía moito; dende logo, depende, en gran parte, do material de que se fagan. Os de madeira adoitan seren cilíndricos xa que se aproveitan pra iles os rebolos, de castiñeiro case sempre, que quedan cando se corta a madeira. Algunhas veces dáselles forma sensiblemente prismática.

Os de pedra teñen formas máis variadas xa que son sempre labrados.

Os máis correntes son troncocónicos ou troncopiramidás, ístes coas arestas en chaflán.

Algunha, rara vez, vense cilíndricos ou prismáticos.

O *tornarratos* adoita sere de folla de lata nos de madeira, habendo algúns, certamente pouco eficaces, feitos con táboas que atravesan o canastro dun *pé* ó outro.

Nos de pedra son tamén diste material, variando moito uns dos outros na forma e na colocación.

Atópanse en forma de disco coas caras chairas e paralelas, un sobor de cada pé, anque son máis correntes os que teñen a parte superior en forma de tronco de cono máis ou menos rebaixado.

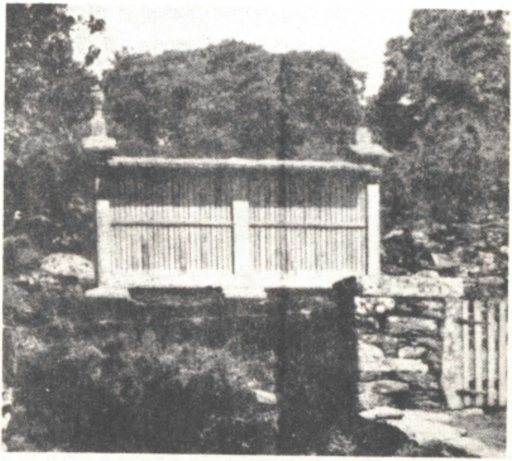


Fig. 86. - Canastro sobor dun muro, na terra de Lalín (Pontevedra).

Tanto uns coma outros poden estare formados por unha pedra longa que atravesa o canastro antre dous pés e cuias dúas puntas poden presentar calquera das formas sinaladas.

O outo diste conxunto de *pé* e *tornarratos* varía moito, atopándose canastros de pouca elevación, polo xeral no sul da Galiza, e outros moi outos, coma se ve nalgúns do norde.

Os *pés* non sempre son iguás. Cando o chan non presenta moito desnivel, iguálase denantes de colocal-os *pés;* mais, en caso contrario, ístes fanse de distinto tamaño até conseguir que o piso do canastro quede nivelado.

Os *pés* dos canastros teñen un curioso valor legal xa que se consideiran coma sinal de propiedade do terreo en que se ergue o canastro até o punto de que, anque desapareza o canastro, o propietario segue sendo dono do solar namentral-os *pés* se conserven nil; se, pola contra, o canastro é desfeito, pérdese esta propiedade do terreo ó levar dalí os *pés* anque os restantes materiás da construcción sigan no sitio.

Referímonos, craro está, ós que se erguen no comunal, non ós construídos en terras que son propiedade particular.

Téñase en conta que un canastro pode sere construído en calquer sitio público con tal que non cause molestias o seu emplazamento, pechando ou estreitando algún camiño ou algo semellante.

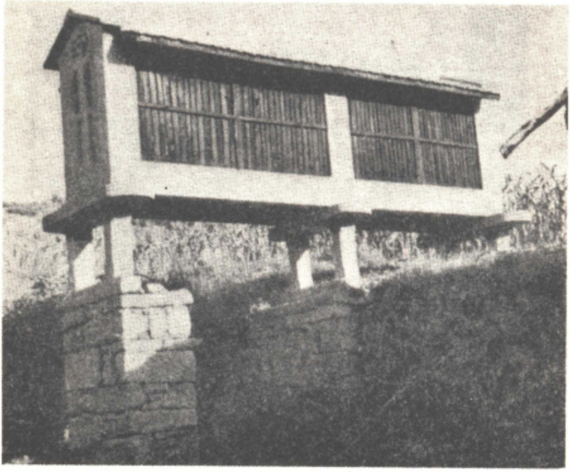


Fig. 87. - Canastro en San Xes (Ourense), costruido sobor dun camiño. Pra vencel-o desnivel do terreo, os pés asentan en cepas de grandores axeitados.

Este costume tén a ventaxe de que esí non se precisa dispoñer sitio no patio ou na horta pra colocalo, evitándose o seu estorbo.

Por esto é frecuente atopar nas nosas aldeias grupos máis ou menos numerosos de canastros, en certos recantos, que dan a impresión de pequenos poboados, xa que cantos veciños poden arman alí os seus canastros pra aproveitare aquiles sitios que non teñen outra utilidade.

Outro tipo de soporte, tamén moi empregado, fórmano as *cepas* que consisten en muros pequenos, case sempre de cachotes, sustituíndo ós pés, e atravesados en relación co canastro.

As *cepas* poden ser de dúas castes asegún ocupen as cabezas do canastro ou toda a base.

As primeiras son dous, tres ou máis muros que, colocados trasversalmente por baixo do canastro, sustituien ós pares de pés de que denantes falamos.

Estas *cepas* levan os correspondentes tornarratos formados por lousas de pedra que van polos lados, do xeito de que denantes queda dito.

Algunhas veces istes muros son feitos dunha soia peza de pedra de gra nos canastros en que se precura unha construcción xeitosa.

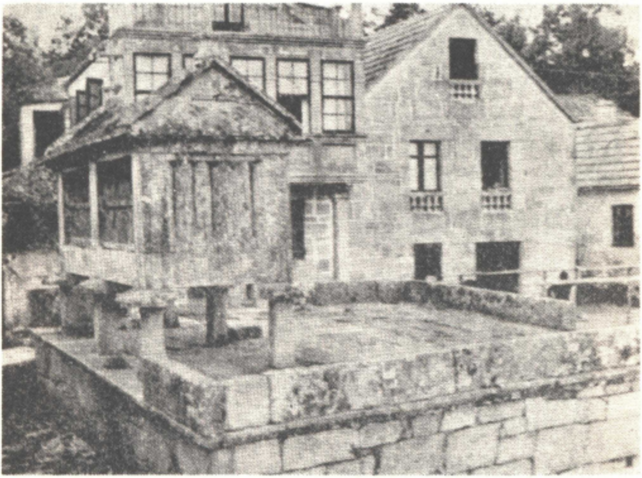


Fig. 88. - Canastro de pedra coa súa eira a carón, en Combarro (Pontevedra).

Outras veces as *cepas* consisten nun prisma feito de cachotes ou perpiaños cuias mensuras de longo e ancho son lixeiramente inferiores ás do canastro, formando un pé macizo.

Nestas *cepas* os *tornarratos* consisten nunha serie de lousas de pedra que sobresán na base do corpo do canastro, todo ó seu redor.

A construcción das *cepas* responde, coma se comprende, á maior ou menor riqueza do propietario e ós materiás que o chan proporciona, do mesmo xeito que ocurre coas restantes construccións campesiñas.

Finalmente, e coma derivado ou polo menos parente das *cepas,* temol-o *celeiro.*

Consiste nunha cepa das que vimos no lugar derradeiro, mais que está oca e tén unha porta de acceso ó interior que se aproveita pra gardar algúns froitos ou ferramentas.

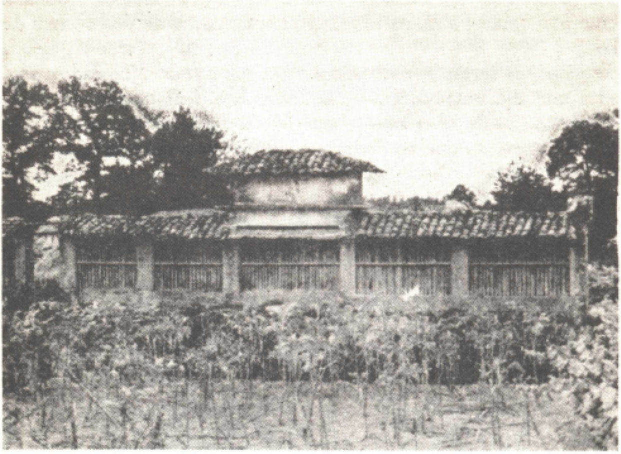


Fig. 89. - Canastro con pombar por riba.

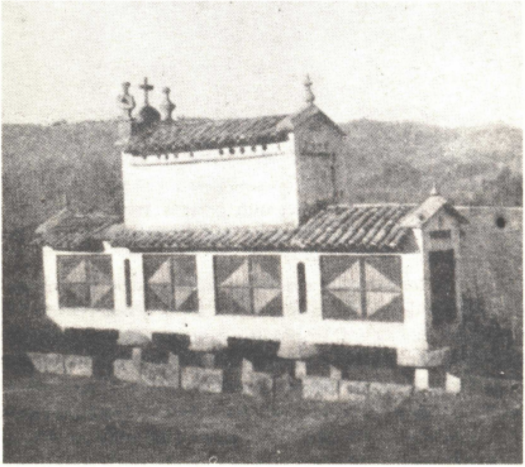


Fig. 90. - Canastro policromado, con pombar no corpo superior, en Vilariño (Ourense).

Coma é natural, o *celeiro,* pra que se poida utilizar, tén que ser algo mais outo do que os tipos de sustentación correntes, polo que precisan unha escaleira de acceso ó canastro, que unhas veces é de quita e pón, feita de madeira, e outras permañente, de pedra, e algo separada do resto da obra pra impedil-o paso dos ratos.

Os *celeiros* poden tel-a porta no frente, correspondéndose coa do canastro, ou nun dos lados maiores, cando a escaleira é de pedra ou calquer outra circunstancia o aconselle.

Nas terras da Galiza lindantes con Asturias e León vense istes mesmos canastros de planta cadrada e moi outos, de seguro influencia das terras veciñas. Entón a parte baixa, cando non é *cepa* ou celeiro, úsase pra gardal-o carro, o arado, a grade e outros instrumentos.

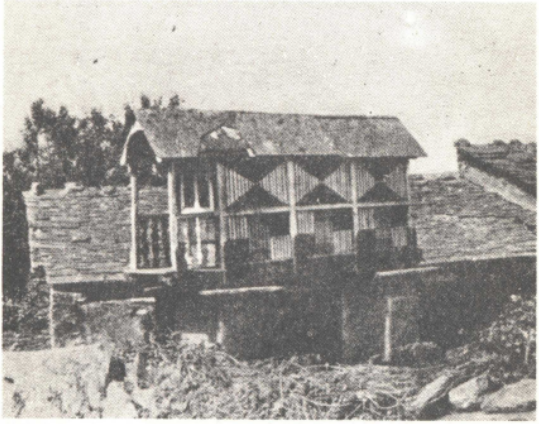


Fig. 91. - Canastro de madeira, con balcón no frente, coma o da figura 75. Iste atópase en Villalba (Lugo).

Levamos empregado con preferencia eiquí o nome de *canastro* pra istes graneiros porque é o mais xeral na Galiza, mais non é certamente o que lle compre xa que, etimolóxicamente, iste nome corresponde a outro tipo do que nos imos ocupar, coma derivado do lat. *canistrum.*

Dous tipos presenta iste graneiro que, por certo, leva xeralmente o nome de *cabaceiro:* un rectangular e outro circular.

O primeiro tén forma e estructura semellante ós canastros atrás descritos mailas paredes son feitas de varas tecidas, polo menos en tres caras, sendo de madeira, de xeito idéntico ás xa vistas, a que corresponde á porta. (Fig. 83).

Das paredes tecidas falaremos a seguir xa que dan istes canastros a impresión de que se trata dunha adaptación da estructura dos circulares á planta rectangular.

O soporte é dos máis sinxelos antre os denantes descritos, véndose moitos de madeira. Os tellados, dada a pouca resistencia dos materiás que forman as paredes, son tamén sinxelos.

Os *cabaceiros* circulares móntanse sobor dunha *grade* ou bastidor de madeira formado por catro largueiros da mesma lonxitude; esta *grade* descansa por riba de catro *pés*, de madeira ou pedra, ou dunha *cepa*. O piso é de táboas. (Fig. 84).

Os paus da *grade* levan unha serie de buratos nos que se poñen verticalmente unhas varas grosas. Por antre elas vanse tecendo outras varas grosas, e logo, antre éstas, outras máis delgadas, faguendo que, coma nos gueipos, vaia a obra tomando forma redonda, ó tempo que se aumenta pouco a pouco o diámetro, de tal xeito que o conxunto tome a forma dun tronco de cono invertido. O aspecto final é o de un gran gueipo montado sobor de catro pés ou dunha cepa.

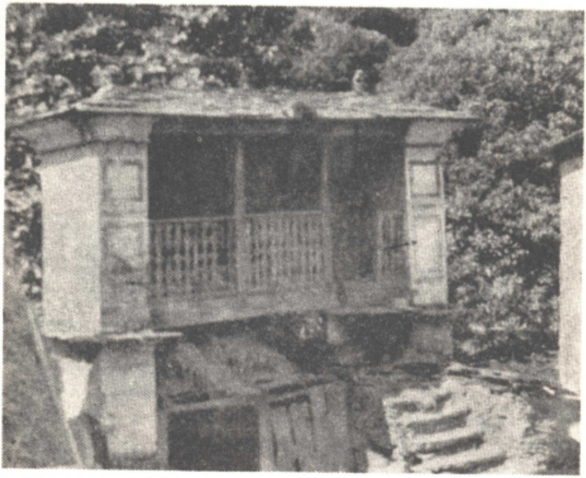


Fig. 92. - Canastro con corredor lateral, utilizándose pra gardal-o millo somentes a mitade do ancho. Ferreira Vella (Lugo).

Iste gueipo tén na parte baixa unha pequena portiña que se pecha cunha táboa que rube puxando por ela cara arriba; entón, pola presión interior do contido, as espigas deitan pra fora; funciona do mesmo xeito que as *tullas* que xa vimos empregadas pró centeo.

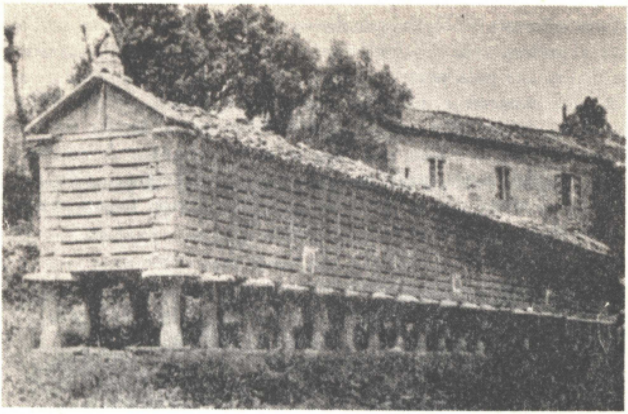


Fig. 93. - Canastro que pertescéu a un antigo pazo, en San Martiño de Osón (Cruña). Tén vintedóus pares de pés.

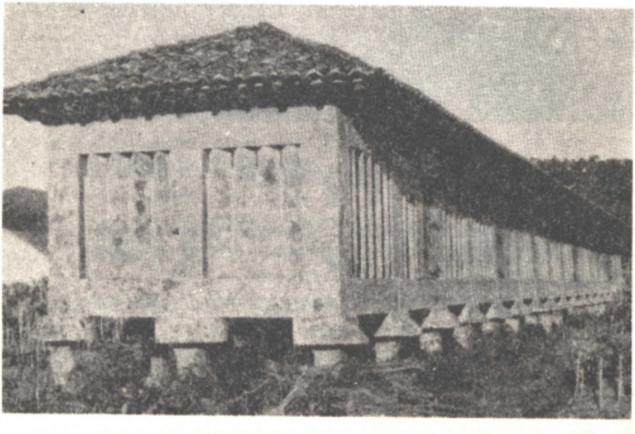


Fig. 94. - Enorme canastro de pedra, con fiadas de a tres pés, no Mosteiro de Poio (Pontevedra).

Istes cabaceiros cóbrense cunha cuberta cónica de colmo, moi lixeira, xa que é preciso retirala pra botar no interior a colleita, valeirando os cestos de espigas pola parte de riba.

Algúns cabaceiros diste tipo teñen gran tamaño, o que dificultaría a operación de quital-a cuberta; entón levan outra burata no borde de riba, pra valeiral-os cestos, que logo se tapa cun anaco de colmado.

Xa dixemos máis atrás que os canastros aséntanse, polo xeral, en lugares do comunal que se non usan pra outra cousa, ou en recantos dos patios ou das hortas veciñas ás vivendas.

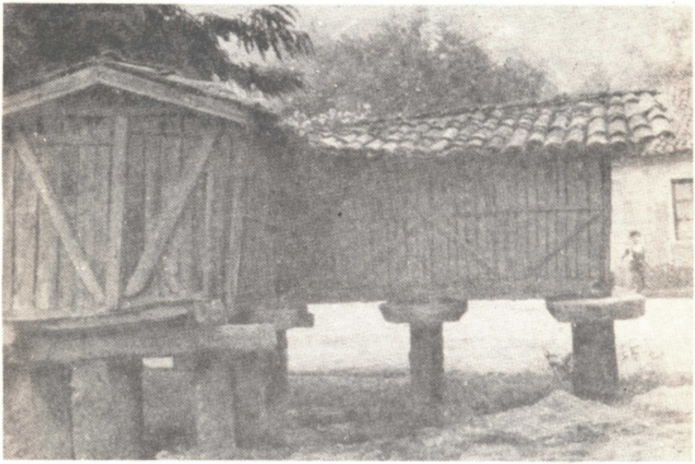


Fig. 95. - Intresante exemprar de dous canastros xunguidos en ángulo. Porriño (Pontevedra).

Coma casos pouco frecuentes queremos indicar as raras situacións dalgúns canastros que non responden, en realidade, a máis motivo que a comodidade ou o capricho do dono.

Atales son os de Valdoviño e Vilaxoán, citados por López Soler, nos que a parede da porta está chantada contra a casa, de tal xeito que o acceso a iles faise dende o interior da vivenda. O mesmo pasa con moitos do N. L.

Máis correntes son os que se fan por riba das paredes dos patios, algúns dos cuales teñen a porta a carón do corredor ou da solaina, por onde se utilizan pra gardar ou retiral-os froitos.

Pra remate, algún temos visto construído ó través dun camiño, a certa outura, faguendo sobor dil unha especie de ponte.

Enxérgase que, cando istes aspectos dependen da pantesía, a súa variedade é infinda, mais coidamos deixar sinalados os aspectos fundamentás diste intresantísimo elemento da nosa vida rural.

A EIRA

Complemento do canastro no campo galego é a *aira* ou *eira,* que pode estar asociada a il ou sere independente.

En realidade, a *eira* case se non usa pró millo senón pró centeo, namentras que o canastro está destiñado a aquíl. Non embargantes, coma xa dixemos, atópanse xuntos moitas veces.

Compre distinguir dúas castes de *eiras,* asegún señan privadas ou comunás. Á súa vez, cada unha delas pode ser de pedra ou de terra.

As privadas adoitan faguérense ó pé do canastro, de xeito que iste seña servido por ela; esí, tanto a eira coma o canastro poden ser usados, cando están valeiros, pra outros froitos distintos do centeo e o millo, coma son as fabas, as erbellas, os chícharos, a liñaza, etc.

As *eiras* comunás ou *eiras de todos* son utilizadas na época das mallas por un riguroso turno antre os veciños do lugar. Fora dise tempo, ocúpaas o primeiro que as atope valeiras.

Estas *eiras* adoitan faguérense no meio ou nunha beira do pobo, onde dea ben o sol e corra o ar preciso pra *erguel-o* grau. No seu redor adoitan vérense os canastros de moitos veciños que aproveitan aquil sitio non pola cercanía da eira senón pola ventilación do lugar.

O tipo máis corrente de eira é a de terra; consiste somentes nun anaco de chan maior ou menor, ben nivelado e limpo de pedras.

Esta eira compre arrenxala denantes de escomenzal-as mallas e o arrenxo consiste en recubrila con bosta do gado amasada con auga, estendida sobor da terra e ben trepada logo con aixadas ou coas mesmas chancas. O sol encarrégase despois de secar esta masa, endurecéndoa deica trasformala nun cemento moi duro que atura ben os golpes do mallo e non deixa que a terra se poida misturar co grau.

Ben se comprende que iste arrenxo dura somentes até as primeiras chuvias polo que é preciso recompoñela sempre que se vai usar.

Maior dura teñen e mellor resultado dan as eiras de pedra, que tamén poden ser privadas ou comunás, e que se sitúan, coma as anteriores, nos lugares mais axeitados.

As eiras de pedra consisten en porcións de terreo de forma cadrada, laxeadas con lousas rectangulares de gra ou de pizarra. Todo darredor levan un reborde de 0,20 mts. de outo, feito tamén de pedra, que impide que o grau saia pra fora.

A única preparación que requiren estas eiras é a de barrerllel-a terra denantes das usar; pra elo empréganse polo xeral basoiras de xesta.

Coma variantes das eiras laxeadas podemos consideirar algunhas, poucas, que se figueron achairando a forza de pico as afloracións de grandes masas de penedos graníticos ós que se convirte en verdadeiras eiras naturás. Fácilmente se enxerga que, non sendo frecuente atopar laxas axeitadas e no sitio preciso, estas eiras abondan pouco.

A ADEGA

Unha construcción que limita a súa existencia a determiñadas comarcas bastante restrinxidas, é a *adega*.

Non imos referirnos eiquí ás *adegas* que ocupan un dos locás baixos da casa, das que xa falamos, senón das que se atopan costruídas fora da vivenda con obxeto de elaborar e gardal-o viño.

As máis correntes consisten en catro paredes de cachotes que pechan un espacio rectangular, cunha porta ancha e cubertas cun tellado a unha ou a dúas augas, polo xeral de tella, anque algúns se atopan de colmo.

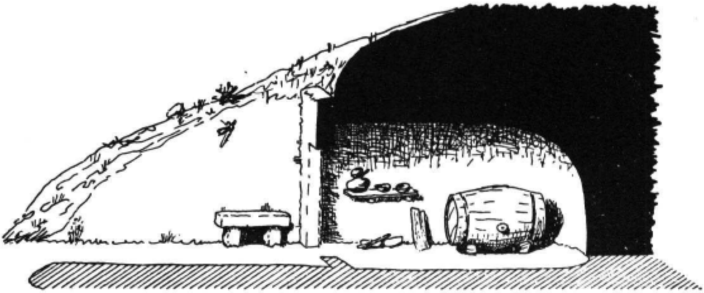


Fig. 96. - Adega de mina. Seición lonxitudinal. Galez (Ourense).

Moitas destas *adegas* teñen a parede do fondo escavada nun desnivel, compretándose a obra con tres muros.

Debendo seren as *adegas* ben frescas, búscase pra faguelas aquiles paraxes que mellores condicións presenten, precurando a maior cercanía posibel á casa por razóns non soio de comodidade senón tamén de seguranza.

As *adegas* teñen maior ou menor tamaño asegún a riqueza en viño da zona en que se sitúan e do propietario, maila forma vén sendo a mesma.

Dentro dela atópanse os trebellos precisos prá elaboración e garda do viño, antre os que se conta, coma obra de tipo permañente, o lagar. Dil ocuparémonos ó falar das labouras do campo limitándonos eiquí a indicar que non sempre se atopa no interior da adega pois algúns temos visto fora dela, ben ó ar ceibe, ben nunha construcción análoga á adega, mais destiñada somentes ó *lagar*, ou tamén situado sinxelamente por baixo dun corredor ou dunha solaina.

Cousa semellante ocurre co *muiño* e co *lagar do aceite*, que tanto se teñen na casa coma fora dela, nunha construcción feita pra iles semellante ás adegas xa ditas.

No lugar oportuno ocuparémonos diles con máis deteñimento.

Hai outro tipo de *adegas* destiñadas somentes a gardal-o viño, que se coñecen en moitos sitios co nome de *minas.*

Son unha especie de cobas abertas no sábrego dalgunha ladeira axeitada. O comenzo ou entrada consiste nunha zanxa máis ou menos longa, asegún a incrinación da ladeira, que remata nunha parediña trasversal provista dunha porta, a seguir da cual se atopa a excavación subterránea en que se gardan as vasixas co viño.

Nalgunhas, denantes da porta, vense ós lados uns banquiños de pedra, onde se sentan pra merendaren no vran os donos.

No interior son semellantes ás outras anque máis pequenas, con todolos servicios pra gardal-o viño, non fallando en moitas delas algún xamón ou algo parecido que vén a durar tanto coma dura o viño nas cubas.

O FORNO

O mesmo que ocurre coa *eira* e coa *adega* ocurre tamén con outra construcción, que unhas veces é privada e outras comunal e que se pode atopar formando parte da casa ou independente dela: referímonos ó *forno* pra cocel-o pan.

Do forno temos un curioso precedente no Castro de Borneiro que nos amostra unha obra que somentes varía das de hoxe en que tén a boca a rentes do chan.

De todos xeitos, consta dabondo a existenza de sitios pra cocel-o pan en todolos tempos históricos, non intresando aiquí, por tanto, un exame do asunto que non faría máis que nos amostrar o pouco que varían co trascurso do tempo.

En xeral, o *forno* consiste nunha bouta de meia laranxa, chamada *capilla*, cunha *boca* pra acendelo e pra enfornar; por riba da boca leva unha pedra saínte e incrinada, o *chapilé,* pra deteñel-as faíscas do lume. Por frente da boca sai unha lousa, *lareira,* cun *burato* no centro polo que se fai cail-a cinsa na *fornalleira* ou *borralleira,* sorte de caixa de pedra que queda por baixo do forno. O forno recóbrese exteriormente con pedras e barro; a parte superior leva o nome de *capoeira.* Algúns fornos levan a carón de sí unha mesa de pedra pra pousal-as cousas: é o *tendal.*

Correntemente, o forno é de pedra, de gra ou pizarra, asegún os sitios, mais comenzan agora a se fagueren de ladrillo, algo máis pequenos, porque son millores de quentar; por esto atopamos algunhas veces fornos antigos de pedra que foron revestidos modernamente con ladrillos no seu interior.

O piso do forno, *lar*, faise con lousas de pedra ben labrada e a bouta con dovelas en cúpula ou en falsa cúpula; a fiada interior está formada por unha serie de pedras chamadas *alzas* que forman coma un tambor sobor do que se asenta a bouta.

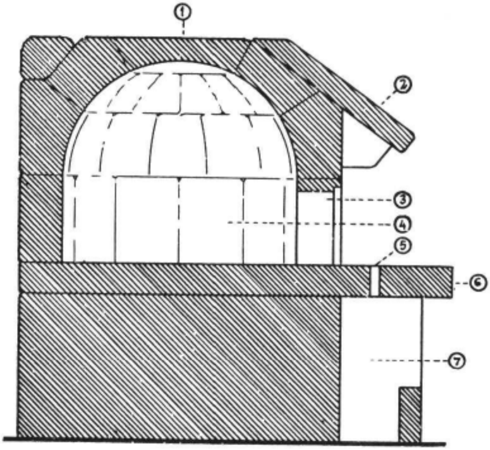


Fig. 97. - Nomencratura do forno: 1, *capoeira*. 2, *chapilé*. 3, *boca*. 4, *capela*. 5, *burato*. 6, *lareira*. 7, *fornalleira*.

A *boca* póde ser rectangular anque o corrente é que se peche por riba cun arco dunha soia peza. Leva porta de ferro, algunha vez sustituída por unha lousa de pedra que se asenta contra a *boca*.

A *fornalleira* vai aberta, levando somentes na parte baixa unha pedra atravesada pra que a borralla se non cisque.

Cando o forno se atopa formando parte da casa é, polo xeral, pequeno, xa que somentes serve pra uso familiar.

A incorporación do forno ó resto da vivenda presenta diversas modalidades que, en esencia, podemos reducir a dúas: unha na que o forno perde a súa individualidade, quedando totalmente incruido no muro, sen se notar ó exterior, e a outra na que o forno se acusa ó exterior, do xeito dun ouso de eirexa, anque a boca, coma no anterior, se abra ó interior da cociña.

Istes fornos carecen case sempre de *fornalleira*, xa que desempeña iste oficio a mesma lareira da cociña.

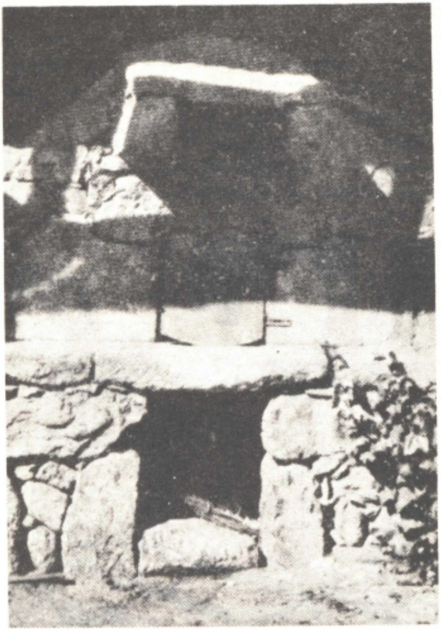


Fig. 98. - Forno pra cocel-o pan, en Lobeira (Ourense).

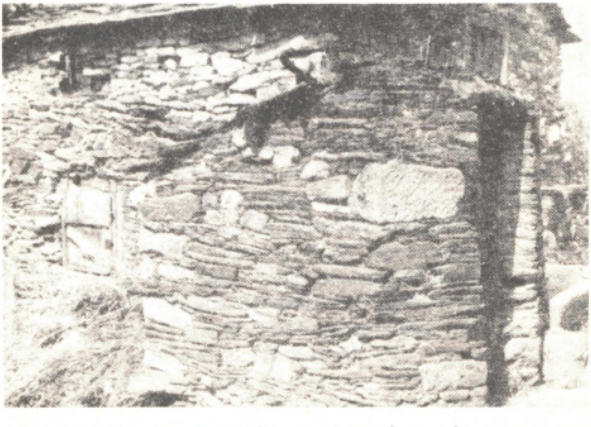


Fig. 99. - Forno do pan, visto polo exterior.

Coma forma de tránsito antre istes e os comunás, hai uns fornos que, sendo familiares, atopámolos preto da casa, polo xeral no patio, anque totalmente isolados da vivenda, acollidos por baixo dalgún combarrizo. A súa estructura é idéntica á descrita primeiramente, distinguíndose somentes polo seu pequeno tamaño.

Atopamos logo os fornos que son do común e que teñen un elemento máis: a construcción en que se aloxan.

O forno, cando é comunal, tén un intresante papel na vida campesiña.

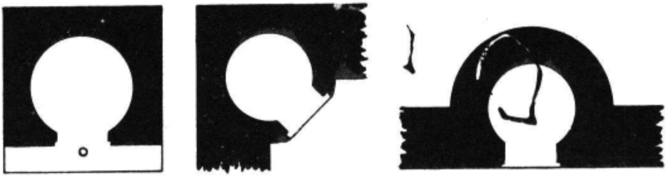


Fig. 100. - Prantas de fornos construidos na mesma cociña.

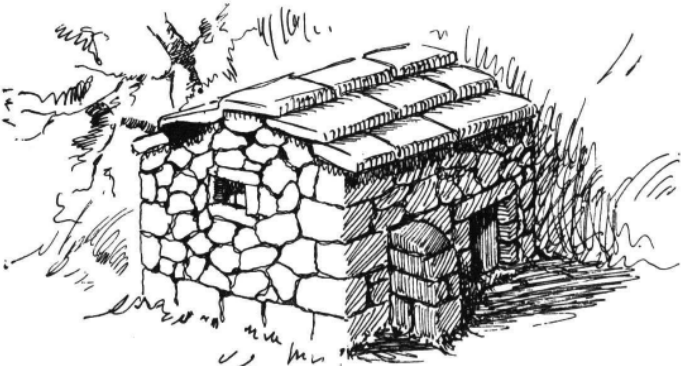


Fig. 101. - Forno feito totalmente de pedra; a cuberta aséntase sobor de arcos interiores. Asperelo (Entrimo, Ourense).

Ó ser usado por todolos veciños á rolda, compre faguer fornadas grandes, que duren deica que volva "tocal-o forno"; por esto, teñen que interveñir todolos da casa, uns pra traguel-a leña, outros pra quental-o forno, traguel-a masa, enfornar, etc. A esto engádese que as amistades botan ás veces unha man ou van falar cos que cocen; en certas épocas do ano, cando o traballo é pouco, pódese decir que todolos veciños pasan polo forno.

Esí non é estrano que un fistor dixera falando dos mentideiros campesiños:

> Quen queira sabel-as cousas
> vaia á forxa do ferreiro,
> díe a volta polo forno,
> veña polo fiadeiro.

Outra misión tén aínda o forno: nil durmen os pelengrís e os probes das portas; por eso o forno se non pecha endexamáis. A calquer hora da noite, o forno, que garda aínda a calor que tivo polo día, está disposto pra acoller a quen non teña onde durmir, co soio traballo de empuxal-a porta e deitárese por riba dun *tendal*.

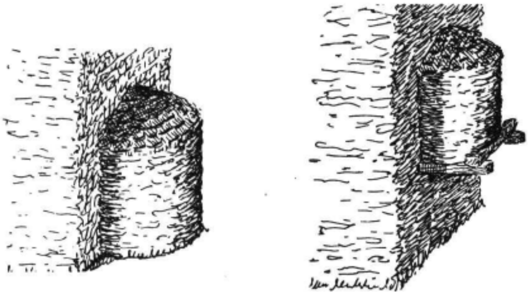


Fig. 102. - Fornos na vivenda, sobresaíndo da parede a xeito de ouso. Veiga (Ourense).

Iste forno é feito por todo o pobo e todo o pobo contribúi ó seu sosteñimento xa que quen deixase de faguelo perdería o dereito ó seu uso, dándose o caso de que moitos que teñen forno propio son tamén copartícipes do comunal, coidando moito de non perderen os seus direitos anque na realidade nonos usen.

As difrencias antre uns fornos e outros, dentro dos comunás, consisten, máis que nada, na forma das construccións que os aloxan e que podemos reducir a tres. Uns son rectangulares, co forno situado no fondo e a porta enfrente dil; ó longo das outras dúas paredes, polo interior, os *tendales*. Outros son tamén rectangulares, mais cunha das paredes prolongada, así coma o tellado, e pechada logo por un muro en escuadra, formando esí un vestíbulo na entrada pra gardal-a leña. Outros, finalmente, son construccións ovales ou circulares que lembran as casas citanienses, cos mesmos elementos que as devanditas.

Adoitan ter tellado a dúas augas, case sempre cuberto de colmo, a pesares do perigo que supón pró lume. A razón é sinxela: o elemento que máis arrenxos precisa é o tellado e á xente cústalle menos contribuir cun colmeiro que co diñeiro pra mercal-a tella. Nas comarcas en que se atopa pizarra, adoitan cubrírense coíste material.

Respecto á súa situación, nada se pode decir xa que é totalmente arbitraria por sere indiferente prá súa utilización un lugar ou outro.

Somentes temos observado a tendencia a faguelos preto das fontes, tanto pola i-auga que compre pra limpalos cando se vai enfornar, coma por un posibel lume; ó mesmo tempo, coma é lóxico, procúrase, por comodidade, que quede no centro do pobo, o máis preto posibel de todalas casas.

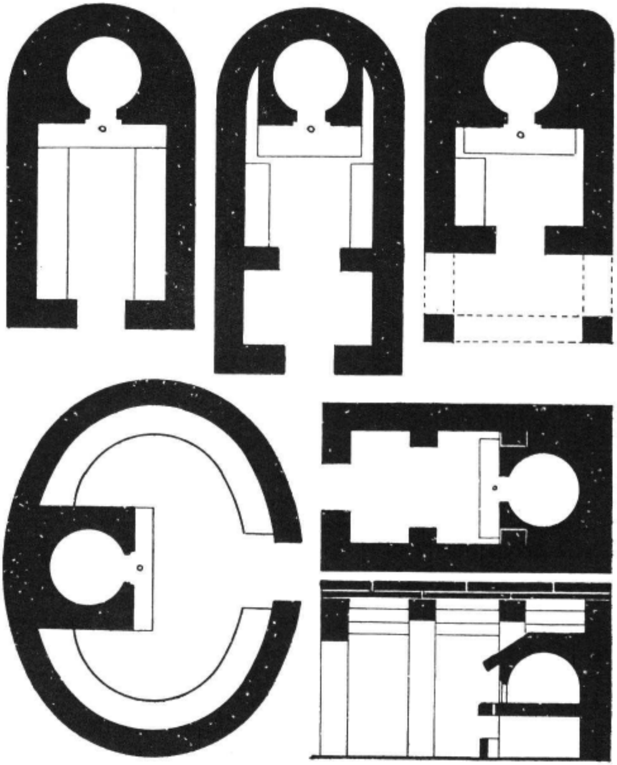


Fig. 103. - Prantas de fornos comunás.

Nalgúns sitios atópanse fornos comunás mais non de todo o pobo senón somentes dun grupo de veciños ou dunha barriada.

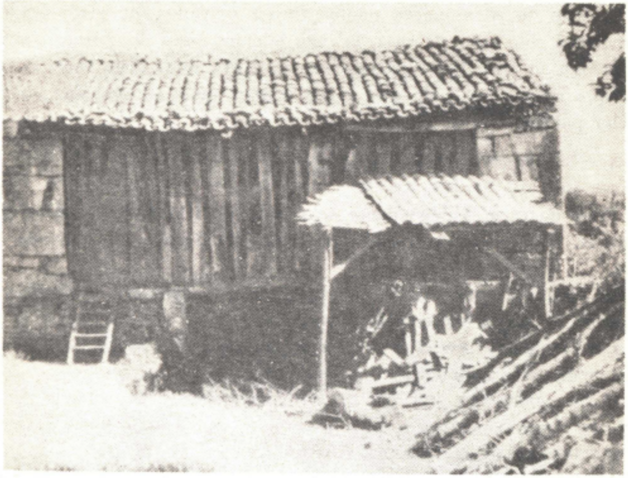


Fig. 104. - *Palleiro* de pedra e madeira. A parte inferior destíñase a alpendre. Veiga (Ourense).

6

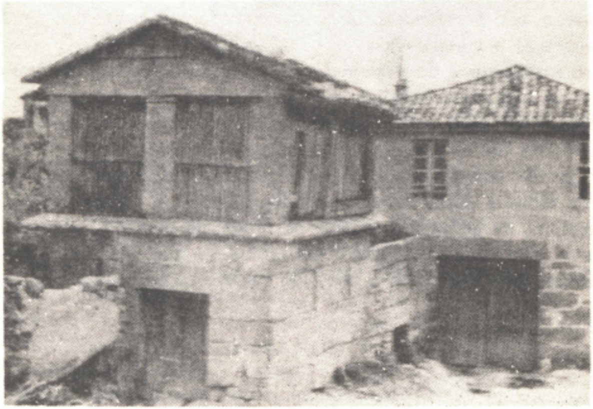


Fig. 105. - *Palleiro* en Vilariño (Ourense).

Son en todo iguás ós descritos anque máis pequenos.

O feito de se atoparen moitos fornos privados ou semiprivados, e dependentes polo tanto da casa, fai que falemos eiquí dos fornos comunás, que quedan xa fora das construccións adxetivas, mais diste xeito evitamos o ter que repetir parte do dito ó nos ocupar máis adiante das obras de carácter púbrico.

O PALLEIRO

Preto da casa, e dependente dela, atópase o *palleiro,* onde se garda o feno ou herba seca empregado prá alimentación do gado durante o inverno.

Os *palleiros* presentan dous tipos distintos asegún señan sinxelamente moreas de herba ou construccións especiás.

Das primeiras ocuparémonos ó falar dos traballos do campo, limitándonos eiquí ás segundas.

O feno métese xa seco nos *palleiros* ou *pallares,* por cuia razón istes teñen por obxeto somentes a súa conservación, precisando que o ar circule no seu interior e o manteña lonxe da humedade.

Anque cumplindo imperfectamente estas condicións, atópanse palleiros consistentes nunha construcción rectangular, terrea, e con cuberta a dúas augas, de tella ou de colmo. A porta é de tamaño normal xa que o carro non precisa entrar nil.

Son tamén correntes os *palleiros* que, sendo semellantes ós devanditos, teñen as paredes formadas por un zócalo de pedra, baixo, e o resto de madeira, con *pés direitos, travesas* e, por fora, táboas verticás que deixan pasal-o ar por antre elas.

Istes dous tipos de *palleiros* son terreos; por eso se precura buscar pra iles un lugar ben ventilado e de chan seco.

Máis axeitado é outro tipo de *palleiro* de dous andares: o corpo inferior, terreo, tén as paredes de pedra, coa súa porta, e úsase coma corte ou pra gardar cousas. Sobor dil vai o *palleiro* propiamente dito, coas paredes de táboa e porta independente do inferior; o acceso pódese faguer por escaleira de pedra permañente ou tamén de madeira; algúns utilizan escada de man de quita e pón e son moitos os que, por atopárense construidos nun desnivel, teñen a porta do *palleiro* polo posterior, ó nivel do chan.

O COMBARRIZO

Ocasionalmente, a palla pódese gardar por baixo dun *combarrizo, tanada* ou *alpendre,* anque en realidade estas construccións non se fan coíste obxeto soio senón máis ben pra gardal-a leña e defendela da chuvia. Tamén se gardan nil, por veces, o arado, a grade, etc., así coma a escada de man, a pía dos toxos, os paus pra pital-a leña e, en xeral, todo aquelo que non tén un lugar preciso pra ser gardado.

O *combarrizo* consiste nun tellado, de tella, pizarra ou colmo, que por detrás, cara onde corre a i-auga, descansa na parede do patio e por de diante en varios soportes ou pés direitos de madeira —*esteos*— ou de pedra —*colunas*—.

Istes soportes teñen a mesma estructura que os empregados pra armal-as *latas* nas zonas de viño; ó falar do cultivo da vide ocuparémonos máis de vagar diles.

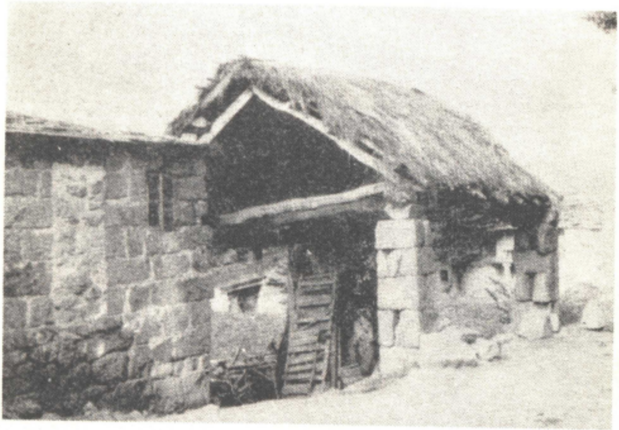


Fig. 106. - *Combarrizo* pra gardal-a ferramenta. Veiga (Ourense).

Case todolos *combarrizos* atópanse no patio, pra ter máis a man a leña, xa que a garda desta é o seu principal fito e, coma se comprende, o seu tamaño depende da riqueza da casa, do espacio de que se dispoña e da cantidade de leña que se queira gardar nil.

De todos xeitos, precúrase sempre que deixe algún lugar ceibe que se utiliza pra certos traballos nos días de chuvia.

O combarrizo tén a mesma estructura que o tellado das casas, polo que non nos deteñemos aiquí a describilo.

En moitos sitios atópase un tipo especial de *combarrizo* destiñado excrusivamente a gardal-o carro, anque accidentalmente se teñan nil algúns outros trebellos.

Chámase iste combarrizo *cabana* ou *garaixe*, iste derradeiro, sen dúbida, de orixe moderna.

A *cabana* tén moitas formas distintas asegún o sitio de que se dispoña e especialmente dos materiás, xa que case sempre se empregan pra faguela cousas de desfeito.

As máis constan de catro paredes de pedra e nunha delas unha porta ancha dabondo pra dar paso ó carro. Cóbrense con tellado a dúas augas e moitas non levan portas de pechar senón que están sempre abertas.

É corrente que a porta se faga polo sistema sinxelo de construir somentes a mitade dunha das paredes meniores, sendo o tellado mesmo o que forma a parte superior da entrada.

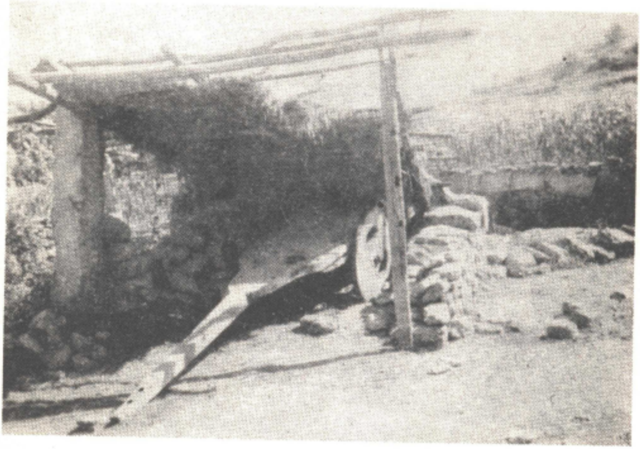


Fig. 107. - *Combarrizo* ou *alpendre* pra gardal-o carro. Abelenda das Penas (Ourense).

Tamén pode fallar totalmente unha das paredes co mesmo obxeto, levando, cando é moi longa, unha coluna a xeito de parteluz que axuda a sosteñel-o tellado.

Outras veces a porta está ben feita, chegando a empregarse nela o arco de meio punto.

Algúns *garaixes* fanse a carón das casas e entón aprovéitanse pra iles as paredes xa feitas, compretándoas coas obras que se precise.

A mesma disposición teñen as *cabanas* de madeira, nas que iste material sustitui á pedra. Outras veces, compleméntanse a pedra e a madeira.

Non fallan *cabanas* feitas con materiás máis humildes, coma son as canas e as ponlas de piñeiro, aínda que algunhas das primeiras poidan chegar a ter certa comprицación, contando cunha especie de *sobrado* ó que se rube por unha escada de man e destiñado a gardar feno.

Compre ter en conta que istes *garaixes* non son somentes pra ter recollido o carro, cousa innecesaria as máis das veces xa que o *garaixe* queda no patio da casa, senón, fundamentalmente, pra gardalo da chuvia e, sobor de todo, da calor do sol que os derrama. Non é por esto de extranar que un simpre tellado montado en catro esteos poida cumprir o papel de *cabana*.

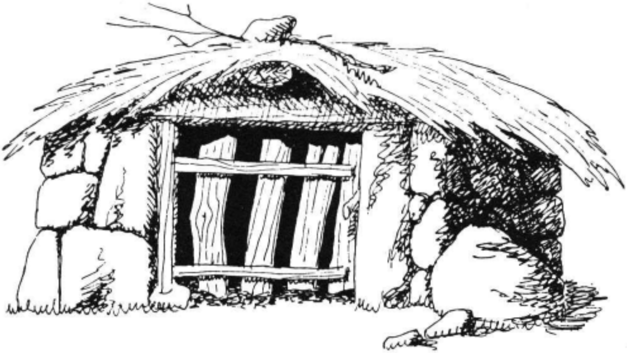


Fig. 108. - *Cabana* ou *garaixe* pra gardal-o carro, a grade, o arado, etc. Terra de Lalín.

Atópanse esí moitos que non son outra cousa que pequenos combarrizos mais nos que se non garda a leña senón o carro.

Finalmente, iste mesmo oficio é desempeñado pola parte baixa dos canastros cadrados que, por influencia asturián, se atopan nalgunhas rexións do L. da Galiza.

CONSTRUCCIÓNS PRÁ I-AUGA

Un servicio que tén case sempre carácter comunal é o da i-auga, tanto pra rego das herdades coma pra usos domésticos; mais coma niste derradeiro caso atópanse tamén servicios privados que presentan un aspecto distinto dos comunás, ocuparémonos aiquí diles, tendo en conta que algo do que digamos teremos que apricalo logo ós outros.

Tres métodos se empregan pra obter auga: os *puzos,* as *minas* e as *fontes,* sendo os primeiros os máis correntes.

O *puzo,* cuia fondura naturalmente varía, tén forma cilíndrica, anque temos visto algún rectangular.

Na boca leva un peitoril que forma un cadrado arredor da boca, case sempre descuberta. Iste peitoril pode algunhas veces ser redondo e faise correntemente de pedra.

Nalgunhas zonas o puzo vai cuberto, levando unha sorte de caixa de pedra ou de madeira cunha porta pró pechar ou sen peche.

Non fallan puzos nos que a cuberta se reduz a un tellado montado sobor de catro esteos.

Pra tiral-a i-auga dos puzos emprégase un caldeiro que leva unha corda ou unha cadea. Pódese tirar direitamente coas mans puxando pola corda, mailo corrente é que se pase ésta denantes por unha roldana dependurada do teito do puzo ou dun armadillo de madeira ou ferro construido coíste obxeto.

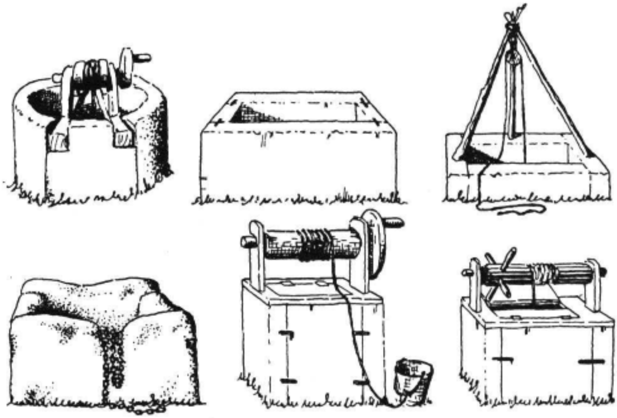


Fig. 109. - *Puzos* con peitoril e distintos artiluxios pra tiral-a i-auga.

Algunhas veces engádeselle un torno que vai envolvendo a corda ou cadea e fai rubil-o caldeiro. O torno móvese a man por meio de dous paus en cruz e vai montado sobor dun cabalete que se apoia nunha das pedras do peitoril.

Nas casas de certa importancia económica úsanse de cote bombas mercadas nas tendas, sendo curioso o feito de que hai algúns anos comenzaron a aparecer bombas de madeira, feitas polos nosos carpinteiros a imitanza das de ferro, mais deberon de dar pouco rendimento porque foron desaparecendo pouco a pouco e hoxe xa case se non atopan.

Nas terras en que a i-auga xurde a pouca fondura empréganse os puzos con *cambón* ou *bimbastro,* que consiste nun esteo ou coluna no que xoga en forma de palanca un pau longo pró que se aproveita un piñeiro. Iste pau tén un contrapeso de pedras nun cabo namentras no outro leva unha cadea ou unha corda cun caldeiro.

O *bimbastro* sitúase ó pé do puzo, que tén pouco fondo, de tal xeito que ó baixal-o estremo do caldeiro iste entra no puzo e colle a i-auga,

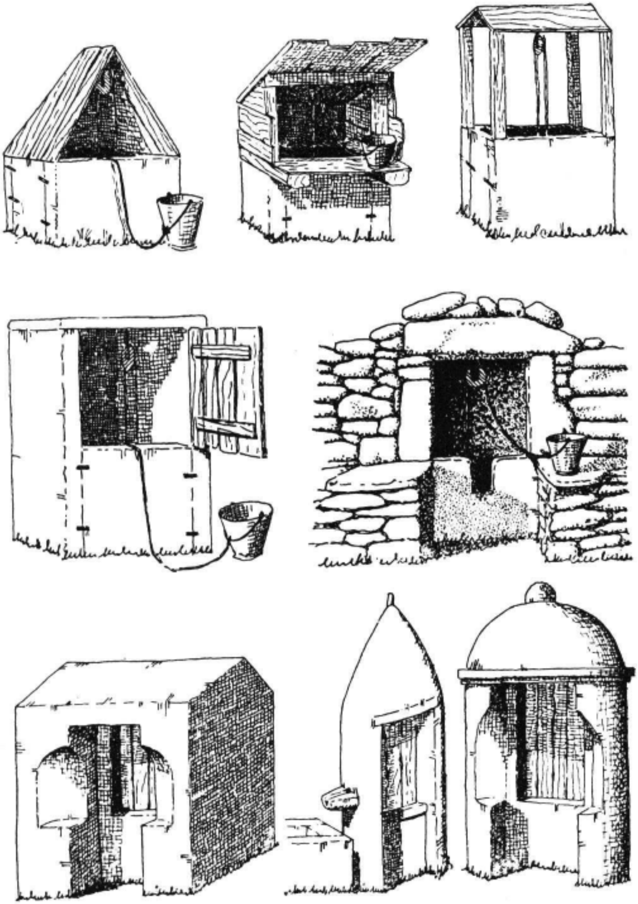


Fig. 110. - *Puzos* protexidos con casetas. Os tres inferiores son correntes no norleste da Galiza.

que logo, nos máis dos casos, pode valeirarse nun rego que tén á beira e que reparte a i-auga pola herdade, pois case sempre son puzos que se arman co fin de regal-as terras, anque, craro está, poidan utilizárense con outro fito.

Iste mesmo *cambón* pra regar atópase tamén nas beiras dalgúns ríos ou regatos con obxeto de aproveital-a i-auga destas correntes prás fincas que lindan coelas, armándolles entón unha plataforma pra se pór o que o manexa e de onde comenza a obra do canle prá rega.

Os máis dos puzos son dun só dono, mais tamén se atopan algúns de carácter comunal. Diles ocuparémonos máis adiante.

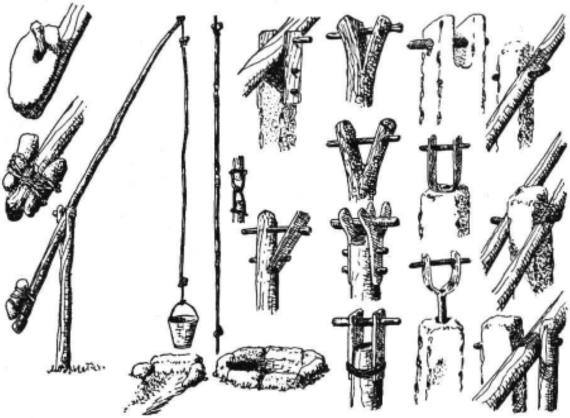


Fig. 111. - *Cambón* ou *bimbastro* pra tiral-a i-auga dos puzos pouco fondos. Á direita, distintos tipos de artellamentos da *vara* co *pé*. Úsase tamén o *cambón* pra rubir auga dos ríos ou regatos.

Complemento corrente nos puzos é o *lavadeiro*, tanque rectangular de pedra con dúas ou máis lousas incrinadas por riba e que se fai a carón do puzo. Destíñase a laval-a roupa e énchese con caldeiros de auga que se sacan do puzo.

Iste *lavadeiro* atópase tamén, polo xeral, nas *fontes* e nas *minas*, de idéntica estructura que o descrito.

A *fonte* e a *mina*, escasos con carácter privado, consisten en nacentes continuos de auga, naturás ou artificiás, ós que se engaden algunhas obras prá súa utilización.

En realidade a *mina* é unha parte da *fonte*, aquela de onde se obtén a i-auga, e consiste nun túnel ou burato, baixo e estreito, mais que se pode prolongar até unha grande lonxitude. Cando non presenta na súa saída máis obra que un cano de pedra e, accidentalmente, un *lavadeiro*, conserva o nome de *mina*, mais cando a obra tapa a boca pasa a ser unha *fonte*.

Coma se comprende, a *mina* somentes se pode faguer en terreos incrinados, xa que se extende hourizontalmente.

A *mina* ven sere, asegún o dito, un burato que leva na saída unha soleira de pedra que sobresai no centro, onde presenta un canleiro pequeno polo que deita a i-auga. Ésta vai caír a un *lavadeiro* ou a un rego que a conduz fora da finca.

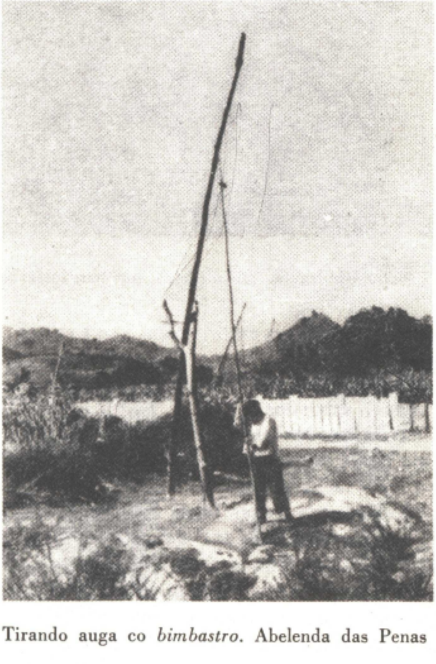


Fig. 112. - Tirando auga co *bimbastro*. Abelenda das Penas (Ourense).

Nas *fontes*, a obra que pecha a boca da *mina* pode ser máis ou menos compricada anque, en xeral, consiste nun muro de pedra no que se inserta un cano de pedra, pechado ou aberto, e algunhas veces de metal. Nalgúns pazos e casas grandes atópanse fontes de certo carácter monumental mais non esí nas vivendas campesiñas.

Todos istes servicios teñen un meirande desenrolo cando presentan carácter comunal; ocuparémonos diles a seu debido tempo.

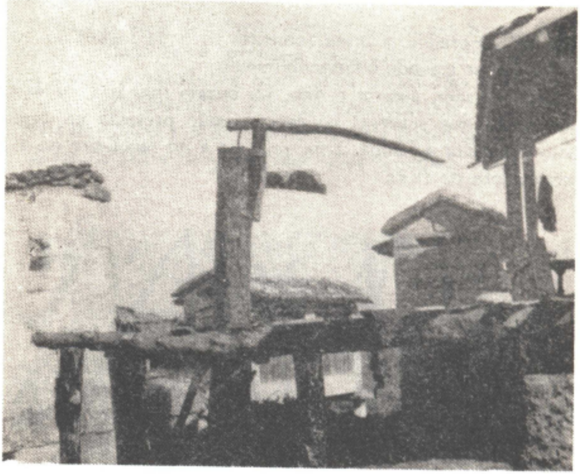


Fig. 113. - Bomba hidráulica de madeira, nos arredores de Ourense.

OUTRAS CONSTRUCCIÓNS ADXETIVAS

Un aditamento que rara vez falla no noso campo é o *poleiro* ou, mellor aínda, o *poleiro das pitas.*

Vimos xa que hai moitos construidos na casa, aproveitando recunchos dela, mais, cando non é esí, sempre se atopan nos patios ou hortas algúns lugares vedados onde tel-as galiñas.

Polo xeral consisten en cercas feitas con *pés direitos* de madeira ou postes de pedra que sosteñen unha tea metálica, deixando unha porta nun canto calquera. No interior faise o *poleiro* propiamente dito, destiñado a durmiren pola noite as pitas e a poren os ovos.

Iste poleiro adoita sere de madeira, en forma dun gran caixón, con dúas portas: unha de grandor bastante pra que entre a xente e outra pequena, outa, en forma de ventaniño, á que rube unha táboa incrinada con travesas pra servicio das pitas, e que se pecha pola noite.

Moitas veces, cando o *poleiro* é pequeno, cóbrese con tea metálica ou con ponlas de arbres pra que as pitas non fuxan. En caso contrario córtanselle a éstas as penas das ás pra impedirlles fuxir ou recúrrese a outros artificios que veremos a seu tempo.

Non fallan, finalmente, *poleiros* ou *galiñeiros,* coma é natural, nos que a tea metálica é sustituida por vangalleiros secos, esí coma os máis modernizados nos que se empregan o ladrillo e o cemento.

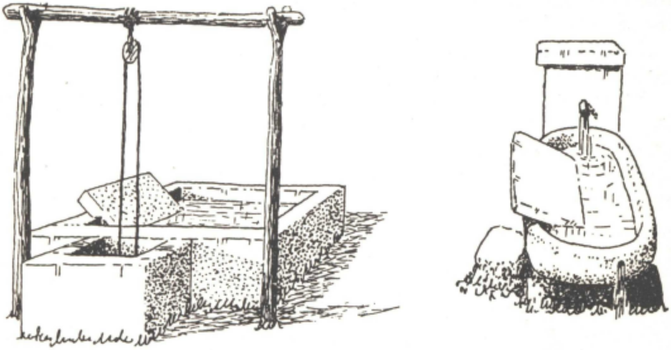


Fig. 114. - Puzo e fonte con *lavadeiro.*

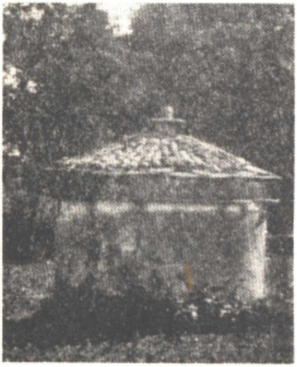


Fig. 115. - *Pombar* do tipo corrente en toda a Galiza.

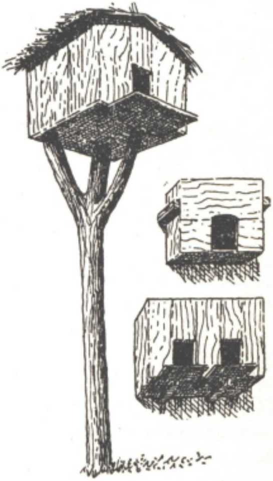


Fig. 116. - *Pombares* feitos con caixóns. Os da direita són pra iren fixos na parede, polo común debaixo dos corredores ou solainas.

Pouco desenrolo tén na nosa Terra a cría das abellas, mais non falla nalgunhas comarcas.

O *colmear,* pequeno case sempre, tén mostras da súa existencia dende a costa até a montana mais sen que en ningún distes sitios chegue a acadar verdadeira importancia, limitándose a un recreio e non sendo nunca un meio de vida.

No lugar correspondente falaremos das colmeas e os seus traballos, limitándonos eiquí a nos ocupar do seu emplazamento.

En xeral, as colmeas téñense todas xuntas preto da casa, nun recanto dalgunha horta que se use pouco e non presenta o seu asentamento máis obra que a de achairal-o chan.

Non embargantes, en certas zonas non ocurre esí senón que tén unha maior compricación.

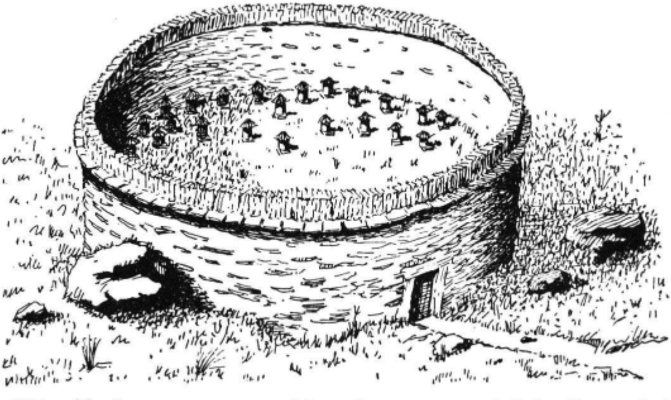


Fig. 117. - *Albariza* no monte pra gardal-as colmeas, na terra de Lalín (Pontevedra).

En Lalín (Pontevedra) e terras darredor, as colmeas non se teñen a carón da casa senón no monte, en construccións especiás que levan o nome de *albarizas.*

A *albariza* é un anaco de terreo, polo xeral incrinado, ó que cerca unha parede duns 3 mts. de outa, cunha porta pró paso da xente e que se pecha cunha folla de madeira. As *albarizas* son sempre redondas ou ovales, ourentadas ó nacente e de grandor variable xa que depende da cantidade de abellas que deba conteñer. O muro que a rodeia tén a mesma estructura que os que pechan as herdades. Adoitan levar polo cume unhas lousas faguendo un capiado.

Sendo a terra en que se usan de pedra de pizarra, diste material son tamén as paredes das *albarizas.*

Escasos son os *pombares* na nosa casa rural, anque se atopan en troques dabondo nas casas grandes e nos pazos.

O *pombar* consiste nunha construcción cilíndrica, rara vez poligonal, con cuberta cónica de tella. Na parte outa leva un asoleirado que sobresái da parede e por riba dil ábrense, todo darredor, unha chea de ventaniños pra entraren e saíren as pombas.

Na parte baixa tén unha porta prá xente, que se pecha cunha folla de madeira con respiradeiros prá ventilación. O *pombar* leva todo o seu exterior, menos o tellado, enlucido con auga de cal.

No interior tén as paredes ocupadas por nichos que as pedras deixan antre sí, onde fan o niño as pombas. Embaixo, no centro, atópase unha mesa de pedra pra lles botar graus durante o inverno, especialmente nas tempadas en que o rigor do crima llos non deixa precurar fora.

Tamén se tén dentro unha escada pra acadal-os niños cando compre.

Iste *pombar* é o dos pazos e casas grandes, que os teñen a carón de si, nalgunha horta.

Algunhas casas campesiñas teñen tamén *pombar*, anque máis pequeno e sinxelo: un caixón de madeira, coa súa portiña, serve pra cada parexa de pombas. Caléase por fora e colócase nun rincón en que agarime, ben por baixo do corredor, ben no combarrizo.

Non é raro ver algún distes pombares montado sobor dun esteo de madeira que remata en tres gallas, nas que se asegura o caixón que, niste caso, adoita ser meirande e conteñer máis dunha parexa de pombas.

A utilidade das pombas é case nula prós nosos campesiños e téñenas máis que nada polo gosto das ver, coma lles ocurre tamén cos coellos.

Ás veces, algunha familia faise cun par de coellos domésticos e entón ármanlles no patio ou no curral unha *coelleira*, que non é mais que un caixón pra que os coellos entoquen nil.

Adoita terse no curral ou por baixo do combarrizo.

E, coma remate, imos aludir a unha dependencia adxetiva da casa, de aparición relativamente moderna: o *escusado.*

Falamos xa dil ó nos ocupar da vivenda, referíndonos ós que forman parte dela, mais tamén os hai totalmente isolados, anque preto da casa, que son os que imos ver e que compren unha dobre misión xa que serven tamén pra ir estercando a terra.

Istes *escusados* teñen a forma dunha garita de madeira, co teito do mesmo material, e van provistos dunha porta que se pecha por dentro cunha aldabiña de ferro e por fora cunha caravilla de pau.

No chan teñen un madeiro atravesado pra pousal-os pés, carecendo de fiestra anque algúns levan na porta pequenos buratos pra deixar entral-a luz.

Pra instalalos, faise no chan da horta un pequeno puzo de 0,75 mts. de fondo e por riba ponse o escusado. Cando pasa algún tempo, ábrese outro puzo, trasládase a il o escusado e tápase con terra o primeiro.

Esí, ó cabo de certo tempo, queda a horta estercada.

Outras construccións diste tipo tén a casa do noso agro coma son os *lagares* do viño e do aceite, e outros; ocuparémonos diles ó falar da utilización dos produtos prós que se usan.

5. AS CONSTRUCCIÓNS COMUNAS

Moitos dos elementos que forman parte da nosa vivenda campesiña poden ter carácter privado ou comunal; os primeiros foron xa descritos no lugar correspondente e por iso limitarémonos ós citar agora eiquí pra indicar o seu carácter comunal, os que o teñan, e algunha particularidade que niste caso poidan presentar, e deteñéndonos máis nos segundos, é decir, nos que son sempre de utilización conxunta de todolos veciños.

As *fontes* son o mesmo que as privadas anque, polo xeral, algo meirandes.

Son moi correntes as chamadas *fontes de cabaliño,* cunha parede fronteira na que se atopan un ou dous *canos* de pedra formados por un semicilindro cun rebaixe por riba pra correl-a i-auga; iste rebaixe tén un ensanchamento na mitade, onde remansa un pouco a i-auga, pra bebel-a xente; as vasixas énchense por baixo do cabo do *cano,* onde deita a i-auga.

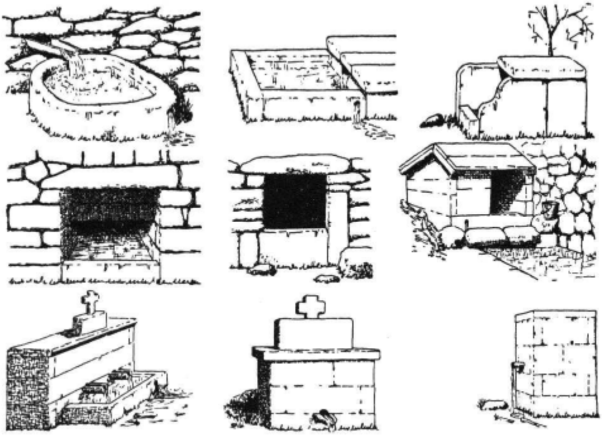


Fig. 118. - Fontes púbricas. As dúas inferiores da esquerda son das chamadas "de cabaliño" por teren os canos de pedra; algunhas teñen bebedeiros pró gado.

Estas fontes adoitan estaren rematadas por unha cruz e dous pináculos, remate que semella o das entradas das casas parroquiás.

Outras fontes son coma éstas mais cos canos de tubo de metal, fallando polo tanto o bebedeiro da xente.

Moitas veces a i-auga diste tipo de fontes recóllese nun tanque ou *bebedeiro* pró gado e dalí pasa a outro depósito, o *lavadeiro,* feito con

FAC HUMANIDADES FERROL

lousas de gra que pechan os catro lados e o fondo, e outras laxas incrinadas nas beiras pra laval-a roupa.

Algunhas fontes teñen somentes un distes elementos, non fallando no *lavadeiro* o compremento dun combarrizo ou dunha parra que lle torne o sol.

Outro tipo de fonte que se atopa a miudo é o dun pé de pedra no meio ou a un canto dun pilón redondo ou rectangular. Polo interior do pé hai un burato polo que rube a i-auga que logo cai no pilón por un cano de metal. O pé, máis ou menos outo, ademite todo xénero de formas e adornos.

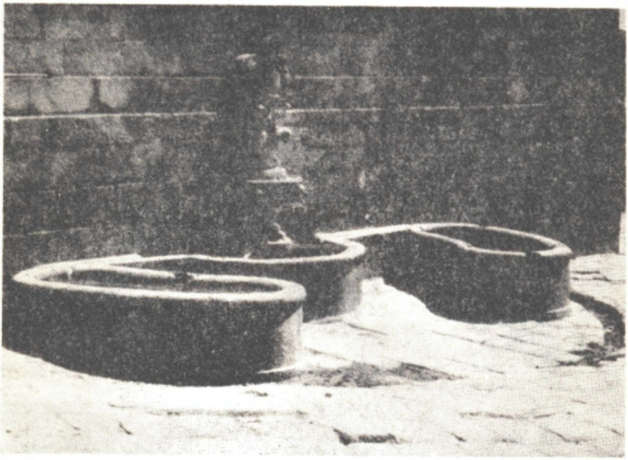


Fig. 112. - Fonte púbrica no Carballiño (Ourense).

Tamén son correntes as fontes en forma de cista, feitas nun nacente de auga, e que consisten nunha caixa de sillares de gra cunha porta nun dos costados pra collel-a i-auga que rube até a cima dunha paredíña e logo deita pra fora por riba dela. A porta pode ter peche de madeira ou non. Moitas destas fontes están coroadas cunha cruz coma as de *cabaliño.*

No monte atópanse ás veces fontes improvisadas faguendo con terróns ou con pedras un murete trasversal no leito dun regato que embalsa a i-auga e reborda por riba, podendo ser bebida elí.

As *minas* son case sempre pra alimentar unha *fonte* ou pra encher unha *poza* e non se difrencian das privadas.

Nalgunhas comarcas atópanse moitos *puzos* pra uso de todolos veciños. Son idénticos ós xa descritos ó falar das construccións adxetivas e nada temos que engadir eiquí fora do feito de chamal-a atención cara algúns de carácter monumental, coma o de Laza (Ourense), coroado por un cruceiro que vai sobor de tres balagustos que descansan no *peitoril* do puzo.

A i-auga sobrante das fontes e das minas non sempre se perde, sendo corrente que se recolla en *pozas* prá rega ou pra bebel-o gado. Das primeiras fálase no apartado das regas, xuntamente cõ seu compremento, os *regos.* Das segundas somentes compre decir que teñen a mesma disposi-

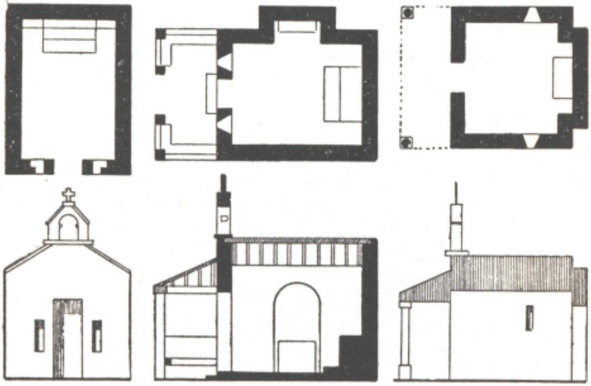


Fig. 120. - Prantas e alzados de *santos* ou capelas de tipo popular.

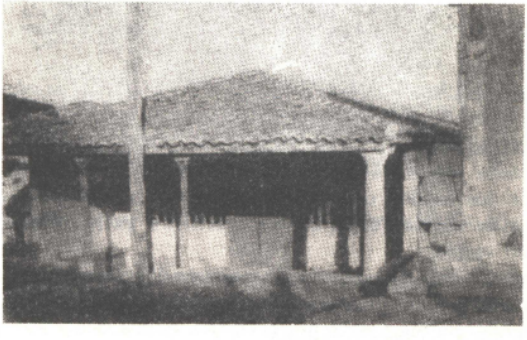


Fig. 121. - O *santo* de San Cibrán de Viñas (Ourense), con *cabildo* e parede frontal de reixa de madeira pra poderen as xentes rezarlle ó Santo cando a capela está pechada.

ción que as outras anque son máis pequenas e menos fondas. Moitas veces utilízanse as *pozas* da rega pra leval-o gado a beber.

Hai tamén *eiras* e *fornos* de carácter comunal, mais fálase diles no lugar correspondente e nada se precisa engadir eiquí, o mesmo que socede coas *pontes* e demáis obras correspondentes ós camiños.

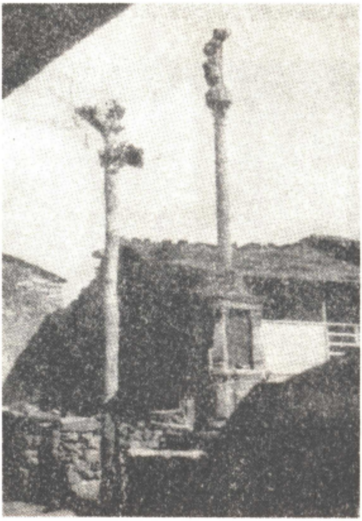


Fig. 122. - O *cruceiro* de Laza (Ourense) armado sobor dun puzo comunal.

De carácter enteiramente comunal son os *santos* ou *capelas,* independentes en todo da eirexa parroquial, e que se atopan en case todolos lugares da Galiza.

Os *santos* son pequenas construccións de tipo enteiramente popular, propiedade dos veciños, e nos que o culto non é diario senón que se cingue á misa do día do Patrón e a algunha outra que ocasionalmente faga decir algún veciño.

O tipo corrente de *santo* é unha construcción rectangular, cunha soia porta, coroada por unha sinxela espadana rematada en cruz e cunha campaíña que non somentes serve pra chamar a misa senón tamén pra avisar ós veciños pró *xuntamento* ou pra dal-a alarma cando hai lume.

Dentro, no fondo, atópase un sinxelo altar co Santo Patrón e algún outro. O piso pode ser de pedra ou terra e aluméase por dúas fiestras pequenas ós lados da porta, podendo haber algunha outra preto da cabeceira.

Moitos *santos* teñen aínda *cabildo* mais outros perdérono. O *cabildo* é un teito sostido por dúas colunas ou dous *pés direitos* que se sitúa no frente, por riba da porta; polo xeral, tén un muriño darredor e asentos de pedra. O *cabildo* é pra se poren os veciños cando, a "són de campá tanxida", son chamados ó *xuntamento*.

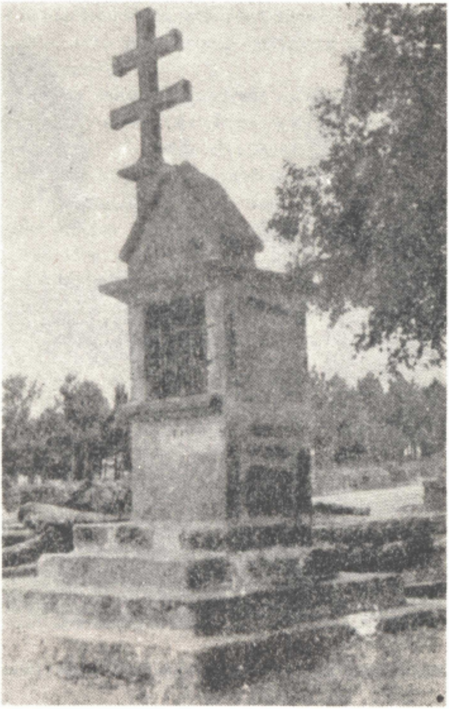


Fig. 123. - *Peto de ánimas* con *cruceiro* a carón, preto de Maside (Ourense).

O *santo*, en xeral, é pequeno e algúns teñen engadida unha capela lateral, anque poucas veces.

Istes *santos* son feitos e arrenxados polos veciños, do mesmo xeito que as outras obras comúns, habendo algún que tén prá súa conservación unha ou máis herdades que calquer veciño lle cedéu ou lle deixóu por herdo.

Tamén teñen carácter comunal os *cruceiros* e os *petos de ánimas*, cuia factura e conservación corren a cárrego dos veciños; mais coma o seu carácter encaixa millor na arte popular, trátase diles ó falar desta o mesmo que o referente ós *camposantos* e enterramentos privados dentro diles.

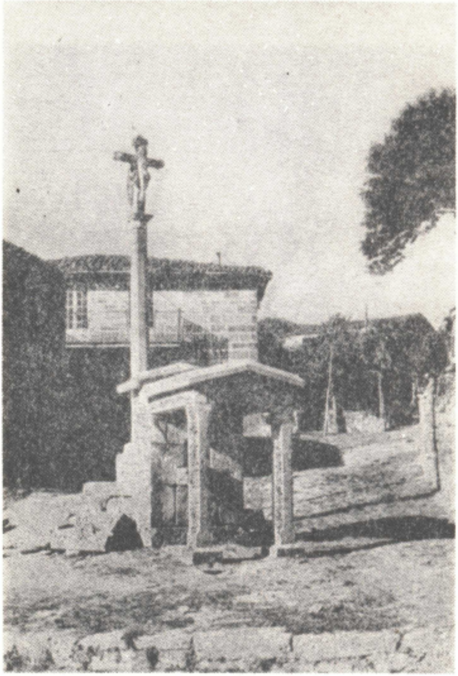


Fig. 124. - *Cruceiro* e *peto de ánimas* de Lobeira (Ourense).

6. A MOBLAXE

En xeral, a moblaxe da casa campesiña é forte, ruda e sinxela. Somentes as casas grandes e os pazos teñen nela certas notas decorativas que poden chegar a acadar unha verdadeira riqueza.

Non embargantes, pese á súa simplicidade, a moblaxe rural tén dúas notas características: a utilidade e a comodidade.

O tempo foi incrinando ós nosos artesáns do campo a sacar partido das madeiras que a terra puña ó seu servicio e souberon aproveitala en todalas súas posibilidades.

Compre engadil-o feito da excelente calidade dos materiás, que de por si abondan pra dar valencia ás obras en que se empregan.

Cinguirémonos eiquí ó estudo das formas, prescindindo dos elementos decorativos dos que se trata na parte adicada á arte popular.

Na confección da moblaxe entra coma elemento fundamental a madeira, mais algúns mobles comprétanse con ferro ou son totalmente deste material. Ocuparémonos primeiramente dos de madeira, deixando pra despóis os segundos.

A madeira máis usada é a de castiñeiro, empregándose tamén o carballo e a cerdeira e, con menos frecuencia, o bido, salgueiro, pereira e algún outro.

Coma se comprende, son poucos os antecedentes arqueolóxicos con que contamos e aínda ístes bastantes modernos, xa que non dispomos de elementos anteriores ó século XVII. Somentes nalgún caso temos antecedentes pétreos nas citanias, que indicaremos no lugar correspondente a cada un.

Finalmente, queremos adevertir que non falaremos eiquí da técnica constructiva, cousa que reservamos pra cando nos ocupemos dos difrentes oficios.

MOBLAXE DA COCIÑA

Imos comenzar pola cociña, xa que é a peza fundamental, e ás veces úneca, da casa.

Nela adoita atopárese, coma esencial, o *escano.*

O *escano* é un banco con respaldo e apoios prós brazos nos extremos. O grandor depende do da cociña, mailo normal é que caiban nil catro ou cinco individuos sentados.

O *escano* adoita sere de forma maciza, pesado, xa que non se muda nunca do sitio que ocupa que é o preferente darredor do lume.

Algúns utilízanse ademáis pra outras cousas. A miudo teñen cuberta a parte inferior con barrotes ou con táboas algo separadas, levando unha portiña no frente: é a *capoeira,* onde se meten os pitos prós cebar.

Nun costado poden ter un caixón no que se gardan os mantés e demáis tecidos usados na mesa pra xantar.

Comprétanse moitos cunha *mesa de alzar*, da que nos ocuparemos logo. Todos istes servicios poden coincidir nun mesmo *escano*.

O *escano* adoita sere de castiñeiro que, ó se curtir co fume, toma un fermoso color escuro.

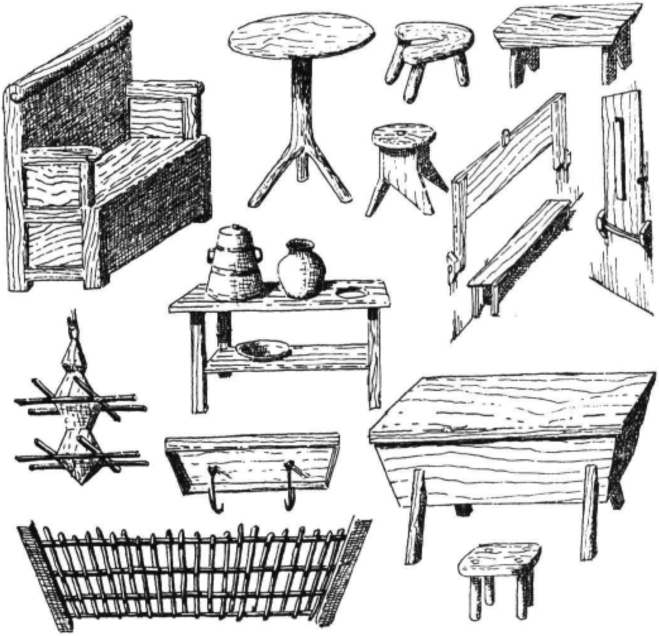


Fig. 125. - A moblaxe da cociña: *escano, mesa, tallos, cantareiro, mesas de levante, galleiro, claveiras, canizo, maseira* e *banco.*

Coma única decoración, pode ter algunha sinxela voluta nos extremos anteriores dos brazos e unha moldura nos entrepanos.

O complemento diste asento na cociña son os *bancos,* as *mesiñas* e os *tallos.*

Os *bancos* poden ter respaldo ou carecer dil; son longos, pra seis ou máis asentos, e sinxelos. O asento, o mesmo que o respaldo, pode tel-os extremos rectos ou redondos, carecendo en xeral de decoración.

As *mesiñas* son pequenos bancos pra unha ou dúas persoas, sen respaldo e máis baixas do que os bancos. No asento adoitan levar un burato en forma de S prás coller e trasportar.

Os *tallos* son asentos unipersoás, cadrados ou redondos, e de tres ou catro pés. No centro do asento poden ter un burato semellante ó das mesiñas.

Os bancos úsanse, a máis da cociña, no corredor e no comedor cando algunha dependencia se usa coíste obxeto nos días de festa.

Nas habitacións interiores apenas se usan istes asentos, atopándose *sillas* no seu canto.

As *sillas* hainas de todalas calidades, dende as sinxelas, feitas cunhas táboas, até as compricadas obras de arte popular que se atopan nas casas grandes e as pezas de valor arqueolóxico que figuran nalgúns pazos e que pouco a pouco van pasando ós fondos dos muséus.

En moitas casas, especialmente nas rectorás, atópase tamén algunha *cadeira*, especie de sillón de madeira usado por xentes de certa edade.

Finalmente, e por teren o mesmo obxeto, queremos faguer referencia ós bancos de pedra que se atopan onda a porta de entrada dalgunhas casas. Nas casas da beira da estrada son abondosos e úsanse somentes pra se sentaren, mais nas restantes casas campesiñas empréganse tamén pra pousal-os feixes e pra mazal-o liño.

Todos istes asentos teñen nas nosas citanias o seu precedente en pezas semellantes de pedra que se atopan unhas veces fora da casa e outras no interior, ó longo das paredes.

Distes derradeiros bancos volverémonos a ocupar ó falar dos leitos, cos que se relacioan.

E tornemos agora á cociña.

Íntimamente ligadas cos asentos están as *mesas*, de varias formas e pra diversos usos.

As máis intresantes son as *mesas de alzar*, articuladas por algún meio a unha parede ou respaldo e que se baixan pra utilizalas, volvendo logo a erguelas pra que non estorben.

Hainas presas á parede por meio de bisagras ou, máis correntemente, cun eixe de madeira que xoga en dous buratos; pra se manteñer no sitio, van provistas dunha chavella.

No canto ceibe, a mesa ten un pé artellado que queda vertical e descansa no chan cando aquéla está baixa.

Outras veces iste tipo de mesa atópase no escano, ben en senso perpendicular ó respaldo e cun pé curto que apoia no asento, ben paralelamente a il, artellándose con dous largueiros nos extremos e descansando nos brazos do escano cando se baixa.

Téñase en conta que niste derradeiro tipo os ocupantes do escano débense de atopar xa no seu sitio ó baixal-a mesa, que queda por frente a iles, tendo que saír por baixo dela cando o precisan.

Temos visto nalgunhas destas mesas cravada unha tira de coiro pola cara inferior pra meter nela os garfos e as culleres cando se non utilizan.

As restantes mesas que se atopan no campo son de tipo corrente, máis ou menos sinxelas; hainas sen caixóns ou coíles, lisas ou talladas, cos pés prismáticos ou torneados.

En xeral, as que se empregan nas cociñas son sinxelas e de tamaño pequeno pra que ocupen pouco; as outras ténse nas dependencias interiores.

As da cociña non se usan somentes pra xantar; incruso se non empregan nunca pra iste obxeto cando hai mesa de alzar, senón pra pital-as berzas, arrenxal-as carnes, etc.

Moitas cociñas teñen algunha mesa pequena de catro pés, pouco meirande que un banquiño, na que xantan os nenos sentados en pequenos tallos.

O *cantareiro* consiste nunha especie de mesa con dous buratos na parte superior onde se meten as olas en que se tén a i-auga; utilízase tamén prós *baldes* anque pra istes se non usen os buratos xa que son mais pequenos que o fondo daquiles.

O *cantareiro* sitúase a carón do *fregadeiro* —chamado tamén *vertedeiro*— pra ter a man a i-auga que se precisa nil.

Por riba do cantareiro atópase o *escurrideiro,* formado por un a xeito de estante cun enreixado de paus verticás antre os que se colocan os platos e fontes despóis de lavados pra que vaian escurrindo a i-auga.

Nunha das paredes da cociña atópase a *espeteira.* Consiste nun taboleiro posto contra a parede e provisto de ganchos de ferro onde se dependuran os cazos, tarteiras, potas, etc.

A *espeteira* comprétase cun estante na parte inferior, case a rentes do chan, pra pór os potes e outras vasixas que se non queren ter dependuradas.

Poucas veces falla o *cunqueiro* ou *louceiro,* pequeno armariño pra gardar cuncas, botellas, pratos, etc.

Compremento distes aparellos destiñados a gardar cousas son os *alzadeiros,* estantes que se atopan nos lugares ceibes e, correntemente, no borde inferior externo da campá da chemineia.

Non fallan nalgunhas cociñas *alacenas* que se fan aproveitando algún entrante das paredes, e nas que se garda non somentes a comida senón tamén nalgunhas o combustible, chamándose niste caso *leñeiras.*

Denantes era costume no noso campo mercar por xunto o sal pra todo o ano, gardándoo entón na mesma cociña nun caixón de madeira chamado *chete* ou *saleiro.* Hoxe, en que as tendas se atopan en todas partes, vaise mercando ós poucos e o *chete* desapareceu case de todo, conservándose somentes nalgunhas casas de outa montana coma nas *pallazas* do Cebreiro.

Varios usos tén a *maseira,* anque o fundamental seña o de amasal-a fariña pró pan.

A *maseira* consiste nun caixón de madeira de forma de tronco de pirámide rectangular invertida. A parte superior érguese, pró que vai provista das correspondentes bisagras, e, cando compre, mantense aberta por meio dun pau ou *fiador* que a sostén.

Pra que a *maseira* quede máis outa que o chan leva os seus pés de madeira que lle dan o aspecto dunha mesa.

Úsase, coma xa dixemos, pra amasar, mais tamén pra gardar nela o pan e pros mesmos fins que as outras mesas: xantar, pital-as berzas, pousal-as cousas, etc.

Polo xeral, atópase tamén na cociña o *galleiro* anque é frecuente que haxa outro na adega. Úsase pra pól-o pan, o unto e cousas semellantes. Trátase dunha peza de madeira case sempre de bido, de forma de dúas pirámides xunguidas polas bases; na parte mais ancha leva uns paus cruzados nos que se pousan as cousas. No outo tén unha argola de ferro por onde se dependura dun gancho que colga do teito; por baixo da argola vai provisto dunha plancha de folla de lata, o *tornarratos,* pra protexer dos ratos as viandas elí gardadas.

Adoitan seren colgados máis ben outos, o que xustifica o dito tan corrente de "ser outo coma un galleiro" ou "ser un galleiro" apricado ás xentes de talla meirande que a normal.

Semellantes ós galleiros son as *touciñeiras* ou *claveiras,* pezas compostas por unha táboa, que tamén pode ser de folla de lata, actuando de *tornarratos,* por baixo da que se atopan un, dous ou máis ganchos de ferro en forma de áncora; empréganse, coma indica o nome, pra dependural-os touciños, xamóns, cachuchas, etc.

Co nome de *alzadeiros* coñécense nalgúns sitios unhas pequenas táboas que se dependuran das trabes por meio de catro listóns de madeira e nos que se garda o unto, os queixos, etc.

Xa máis atrás falamos do *canizo,* polo que non faremos aiquí máis que citalo, anque compre relacioalo coa *fumeira,* que unhas veces está isolada e outras atópase situada por baixo do canizo.

Hai dous tipos de *fumeiras.* O primeiro consiste en dous largueiros paralelos, hourizontás, que soportan os *lareiros,* varas longas onde se atan os chourizos consonte se van faguendo pra afumalos despóis co lume da lareira.

O outro tipo é semellante a íste, anque máis sinxelo: un pau dependurado do teito con dúas cordas ou con dous listóns de madeira onde se colgan certas partes do porco prás someter ó mesmo proceso que os chourizos.

Do mesmo xeito que estas derradeiras son as *barandas,* que somentes varían en que se atopan fora da cociña, noutras dependencias da casa, e serven pra pendurar roupas a ventilar ou secar e cousas semellantes.

Finalmente, aparte das *capoeiras* que forman parte dos escanos, hainas tamén consistentes nun simpre caixón cunha portiña por diante e coas táboas postas de xeito que deixen pasar por antre elas ar dabondo prá respiración dos pitos.

A moblaxe de que levamos falado corresponde esencialmente á cociña e non fallan, certamente, algunhas que teñan todolos utensilios descritos.

LEITOS

Imos ocuparnos agora dos leitos. En moitos lugares —Cebreiro, Melide, etc.— son un elemento integrante da cociña, xa que ésta é empregada tamén pra durmir.

Coíste obxeto atopamos na Galiza *leitos, alcobas, camarotes, camariñas, camas, rolos, berces,* etc., asegún as formas que presenten e as localidades en que se usan.

Son intresantes os chamados *camarotes, alcobas* ou *camariñas,* que se empregan na terra de Melide, no Cebreiro e nalgúns outros lugares.

Consiste iste tipo de leito nunha sorte de cámara, feita de táboas, de 2,20 mts. de outo, 1,95 de longo e 1 de fondura. O conxunto queda somentes aberto en parte polo frente onde tén dúas táboas ós lados e, incruso, pode leval-as follas de madeira pra pechar totalmente o frente cando se non usa.

No interior, a 0,45 mts. do chan, atópase o *leito* propiamente dito en forma de caixa con ladeiras de 0,30 de ancho. Nil ponse a roupa pra durmir da que máis adiante falaremos.

Estas *camariñas* atópanse polo xeral nas cociñas e son tantas coma precisen os da casa.

Trátase, sen dúbida, dun tipo de leito moi primitivo que está hoxe en vías de se perder.

Non fallan nalgunhas comarcas leitos mais probes consistentes nun caixón con catro pés e que tamén se atopan case sempre nas cociñas pois responden á economía da casa que se reduz á cociña na parte destiñada ás persoas.

Istes derradeiros leitos lembran os bancos adosados ás paredes no interior das casas citanienses e que, cubertos cunha pelica de ovella, eran utilizados pra durmir.

Máis correntes son en toda Galiza os leitos do tipo xeral en todo o mundo.

Varían uns doutros por seren máis ou menos compricados e luxosos mais, en esencia, son idénticos.

Algúns teñen os costados con dúas táboas que os semellan a un caixón; algún tén estas táboas sustituidas por un barandal con pequenos balagustos torneados; os máis carecen diles.

O fondo do leito pode ser algunha vez de táboas mailo o corrente, cando non ten xergón metálico, é que teña un entramado de corda sobor do que se pón o xergón de cosco ou lá.

Aínda se atopan leitos de tipo suntuario, procedentes dos pazos e casas grandes, nos que a talla, case sempre de tipo popular, foi cobrindo as superficies. Ó falar da arte popular tratouse dos temas ornamentás, que algunhas veces non están tallados senón pintados, revelando xa infruencia culta.

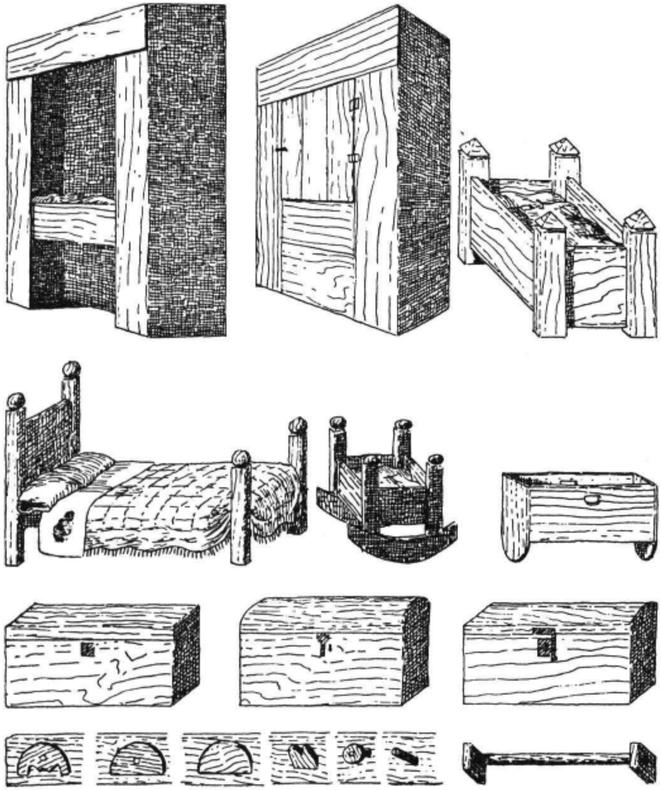


Fig. 126. - A moblaxe da casa: *camariñas, leitos, berces* ou *rolos, cofres* e *colgadores.*

A industria moderna enchéu nos derradeiros tempos todo o noso campo de camas de madeira torneada ou de ferro fundido, sen carácter e, o que é pior, sen ningunha ventaxa sobor dos vellos leitos que usaron os nosos abós.

Actualmente os carpinteiros do campo confeccioan os leitos e o resto da moblaxe polos catálogos que lles proporcioan os ebanistas cidadáns perdendo esí o pouco que xa tiñan de seu.

Un derradeiro tipo de leito nos queda ver, no que ainda o modernismo non prendéu de todo: referímonos ós *berces* e ós *rolos* destiñados ós nenos pequenos.

O *berces* non son máis que leitos en miniatura; teñen barandás pra que os nenos se non caian pola noite, barandás que poden ser, como vimos nos leitos, dunha soia peza ou con balagustos.

Semellantes ós *berces* son os *rolos* que presentan a particularidade de se poder abanear por meio de dous madeiros vergados sobor dos que descansan os pés. Asegún teñan istes madeiros, o movemento faise de adiante atrás, o que é raro, ou de direita a esquerda, que é o mais corrente.

OUTROS MOBLES DE MADEIRA

En toda casa rural da Galiza atopamol-as *arcas, uchas* ou *cofres.* Prácticamente son as tres cousas o mesmo; unha gran caixa de madeira accesible pola parte superior que se pecha cunha tapa que xoga en bisagras e se asegura cunha pechadura que tén no frente.

Non embargantes, as arcas adoitan ser meirandes, teñen todas a tapa chaira e úsanse pra gardar millo, centeo, trigo, fabas e outros produtos semellantes; por esta razón adoitan estaren nas adegas e raramente se mudan de lugar.

Cando estas arcas son algo máis pequenas, anque empregadas pró mesmo, receben o nome de *arcaz.*

As *uchas* e *cofres* son máis pequenas e poucas veces teñen a tapa plana, sendo o corrente que a teñan arredondada ou tectiforme. Ó mesmo tempo, teñen asas de ferro e as pechaduras máis artísticas.

Úsanse pra gardal-a roupa e téñense nas habitacións, polo xeral ós pés do leito.

Algunhas habitacións, especialmente as de respeto, contan cunha mesa redonda ou velador, sosteñida por unha coluna de madeira con tres pés. Esta mesa rara vez se atopa na cociña xa que a súa utilidade é moi escasa e somente se emprega coma elemento decorativo.

De introducción sen dúbida recente nas casas campesiñas son ás cómodas e os armarios.

Viñeron a sustituir ás uchas e ós cofres, mais non son enteiramente alleas á vida campesiña xa que diles temos fermosas mostras talladas, obras do xenio popular, nas sacristías das eirexas rurás.

Nos pazos e nas casas grandes atópanse dabondo exemplares de todo iste moblaxe destiñado a gardar roupas, especialmente arcas, que costituien verdadeiras obras de arte.

Pra pendural-a roupa nas paredes atópanse os *tornos*, anacos cilíndricos de madeira espetados nun canto do tabique ou detrás da porta. Algúns teñen no extremo un semicírculo de madeira pra que a roupa quede millor.

Son intresantes os colgadores prás capas, de forma de semicírculo e adosados oblicuamente á parede polo diámetro.

Úsanse tamén papeleiras semellantes ós colgadores prás capas onde se poñen os documentos que intresa ter a man.

Cando se trata de cousas reservadas que se quer gardar ben, métense en *laceniñas* abertas no espeso do muro da casa e que se pechan con portas provistas da correspondente chave. Co mesmo obxeto úsase no pazo e na casa grande o *bargueño* dos que se atopan exemplares de arte popular.

MOBLES DE FERRO

Non incruimos aiquí outros utensilios que se atopan nas vivendas do noso campo por teren unha misión precisa e excrusiva dentro dun oficio ou labor determiñada, tales coma o tear, barcales, píos do toxo, etc., e dos que falaremos no lugar correspondente.

En troques, imos vel-os obxetos de ferro que, máis ou menos craramente, podemos incruir na moblaxe.

Comenzaremos coma denantes, pola cociña.

Nela atópase unha peza fundamental na lareira: o *trasfugueiro*, formado por unha barra hourizontal de ferro cunha ou dúas verticás nos extremos e os correspondentes pés da mesma sustancia. Colócase ó lado do lume pra apoiar nil as rachas da leña.

Polo menos un dos largueiros verticás remata por riba nun ensanchamento a xeito de fror pra pór nil o candil da luz. Ó longo, presenta unhas volutas de ferro que se utilizan pra meter alí a punta do *espeto* cando se asa algo.

O *trasfugueiro*, obra dos ferreiros campesiños, préstase a sere decorado polos seus autores, non deixando ístes de aproveital-o lugar pra mostrar a súa abelencia.

Asegún o lume a que se destiña, varía o grandor do *trasfugueiro*, habéndoos pequenos e leviáns ou grandes e de bon peso.

Tamén de ferro son os *augamaniles* que, pra se laval-a xente, ocupan un canto dos dormitorios.

Están feitos de varillas de ferro e presentan diversas formas, anque todos teñen tres pés e un aro superior pra pór a palangana.

Algúns teñen lugar pra lles engadir un espello.

Modernamente comenzaron a se usar lavabos de madeira, imitados dos da cidade mais aínda fai pouco eran escasos e, por eso, non aludimos a iles ó falar da moblaxe de madeira.

Os de ferro fanos ocasionalmente os ferreiros ou mércanse nas tendas, feitos tamén por ferreiros, mais que se adican a confeccioalos en grandes cantidades.

DECORACIÓN DAS PAREDES

A moblaxe da casa comprétase coa decoración das paredes por meio de *cadros* e *espellos*.

Istes derradeiros, polo xeral pequenos, mércanse nas tendas e téñense dependurados na folla da fiestra pra aproveitar máis a luz do día.

Os *cadros* poden ser simpres estampas, case sempre devotas, presas á parede con catro craviños; outras veces levan marcos, ben de madeira, ben de cartón forrados de papel de cór, ou feitos con pallas de centeo abertas, tinguidas con anilina e logo trenzadas, pegadas ou cosidas a unha armadura de cartón.

Non fallan os retratos dos ausentes: os fillos que traballan na América, os mozos que sirven ó rei, o irmán que morréu seguen formando parte da familia e a súa lembranza mantense viva ós ollos e ó curazón.

Polo xeral atópase algún retrato grande, enmarcado na tenda; e, metidos antre o marco e o cristal, os outros máis pequenos.

Tamén se colocan ás veces en armadillas de aramio que se dependuran da parede.

As cómodas, mesas, etc., sosteñen por riba froreiros, cunchas, cestiñas feitas con cosco do millo, con candeas dos castiñeiros ou con bimbios, ou calquer outra cousa na que os ollos poidan descansar.

A luz eléctrica introduxo un elemento que vén a sustituir ás vellas lámparas do gas: as lámparas máis ou menos estéticas que, mercadas nas tendas, penden do teito da habitación de respeto.

Non falla, non embargantes, a simpre luz dependurada do teito con pantalla feita de papel recortado sosteñido por unha gran arandela de cartón.

Dentro das dificultades de clima e adequisición con que se tropeza no campo pra lograr ter na casa prantas de adorno, son poucas as vivendas rurás nas que se non atopa algún cacharro de barro ou de folla de lata coalgunha pranta; son poucas e pouco variadas, mais dan conta da sensibilidade dos nosos campesiños de diante das máis fermosas produccións da natureza.

As frores máis correntes antre as que se teñen na casa son os xeráneos e as chamadas "rabo de gato" e "uña de gato"; prantadas en macetas, tarros de vidro ou de lata e incruso en potes de ferro inútiles, colócánse nos marcos das fiestras, nos poios esteriores, nas barandas do corredor o no interior das habitacións, por riba das cómodas ou das mesas.

UTENSILIOS DOMÉSTICOS

Complemento da moblaxe son as vasixas que pra diversos fins se atopan na casa, así coma as roupas.

Comenzaremos pola cociña.

Sobor da lareira, dependurado do *burro* ou da *gramalleira*, está o *caldeiro* pra cocel-a comida da facenda. Iste *caldeiro* adoita ter forma cilíndrica con fondo esférico e vai provisto de anga de ferro pró colgar.

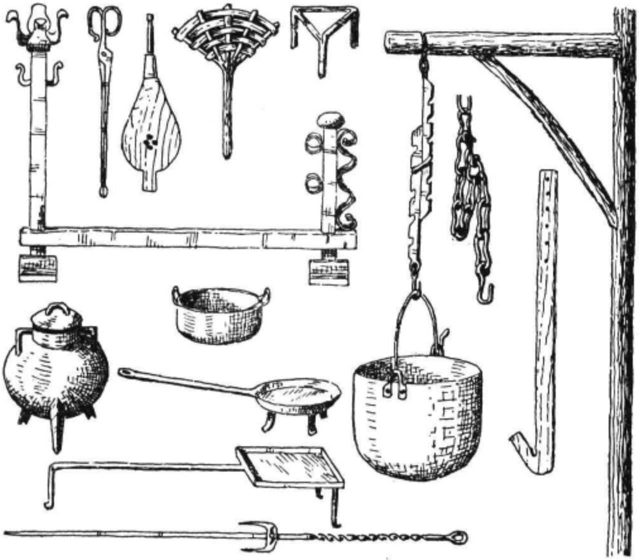


Fig. 127. - Trebellos da cociña: *trasfugueiro, tanazas, foles, abano, trébedes, potes, cazola, cazola das fillós, espeto* e *burro* co *caldeiro* dependurado da *gramalleira*, que cando é de madeira chámase *arnelo*.

Aínda se conservan algúns de cobre cun reforzo de ferro na boca, onde se artella a anga. Istes caldeiros teñen unha semellanza impresionante co aparecido no castro da Franqueira, en Arcade, e que hoxe figura nesta derradeira localidade, no Muséu Solla.

Na actualidade empréganse de ferro fundido, sendo corrente atopar coíste obxeto os *potes* de tres pés.

Istes *potes,* de panza esférica e boca cilíndrica, provistos de anga e de tres pés, úsanse moito, tendo cada casa varios, dende un de gran tamaño pra quentar a i-auga da colada, deica os pequenos, nunha serie de tamaños, máis ou menos numerosa asegún as posibilidades da casa.

Semellantes ós *potes,* anque sen pés e de forma cilíndrica e con asas, son as *potas* ou *cazolas,* de ferro fundido e que tamén se teñen en series de tamaños.

Hóxe empréganse cada vez máis, no tipo de vasixa pequena, as *porcelanas,* utensilios de ferro esmaltado que se mercan nas tendas das vilas e veñen de fora.

Denantes deberon de abondar as vasixas de cobre, e aínda se atopan nalgunhas cociñas *cazos, chiculateiras,* etc., feitos coíste material.

De ferro son as *cazolas, tixolas* ou *sartés.* Algunhas son ápodas, mais hainas tamén con tres pés. Son intresantes as das filloas, *filloeiras,* de forma rectangular, con dous pés diante e un no rabo ou mango, onde todas elas levan un burato prás dependurar dun cravo no alzadeiro.

Hai tamén *tixolas* pra asar, co corpo formado por unha serie de lámeas paralelas, acanaladas, destiñadas a recollel-a grasa que vai dar a unha especie de cunca, tamén de ferro, que tén a un lado. Levan tres pés coma as das filloas.

O *espeto* úsase pra asar pezas grandes: é de ferro, longo, cun gancho ou dous no meio pra que o que se vai asar non die voltas; a punta métese nun burato que coíste obxeto leva o trasfugueiro e faise xirar coa man.

Pra cociñar tamén se teñen vasixas de barro. Antre elas figuran: a *tarteira,* redonda, baixa, na que se fai a insuperabel "sopa de abades"; o *pucheiro,* semellante a un xerro cunha soia asa; a *cazola,* panzuda e con dúas asas; a *cazola de tres pés,* cilíndrica e con testo; a *chiculateira,* con mango tamén de barro e de feitío semellante ás de metal.

Hai unha *tixola* de folla de lata, cilíndrica, con dúas asas e co fondo cheo de buratos que se emprega pra asal-as castañas; moitas veces improvísase esta *tixola* furando algunha vasixa de metal en desuso.

Pra servil-o xantar na mesa emprégase o utilaxe corrente: *sopeiras, fontes* e *tarteiras,* éstas pra aquelas cousas que se poñen na mesa coa mesma vasixa en que se cociñaron.

O mesmo ocurre cos servicios individuás: *pratos, cuncas, vasos, garfos, coitelos* e *culleres.*

Non embargantes, aínda se atopan algúns trebellos con certo intrés local. Nalgunhas das aldeias que se adican á industria da cerámica, coma Buño, Fioira, Lañoá, etc., fanse *fontes* de barro vidrado, troncocónicas, bastante fondas; nelas sérvense os "cachelos", o cocido, as castañas cocidas —cando se non poñen no mesmo *pucheiro* en que se fixeron— os grelos, etc. As *cuncas* poden seren de barro, coma as fontes, oü de madeira, anque estas empréganse máis ben pra bebel-o viño. Non fallan *pratos* de estaño, de uso moi corrente noutros tempos, e de madeira; algunhas cousas, coma é o pulpo, xántanse sempre en pratos de madeira, de pouco fondo, de forma case lenticular. Os *garfos* e *culleres* son do tipo corrente mais compre lembrar eiquí os *garfos* de ferro de Calbos de Randín que chegaron a ter moita sona, aínda fora da Galiza, esí coma os garfos e culleres de madeira. Moitas veces atópanse *coitelos* de metal co mango feito polos mesmos usuarios con madeira ou con corno, non sendo raro que se empregue, no canto do *coitelo*, a *navalla* da bulsa; os *coitelos* hainos de dous tamaños: os *da cociña,* pra cortal-as pezas grandes e o corrente pró servicio individual.

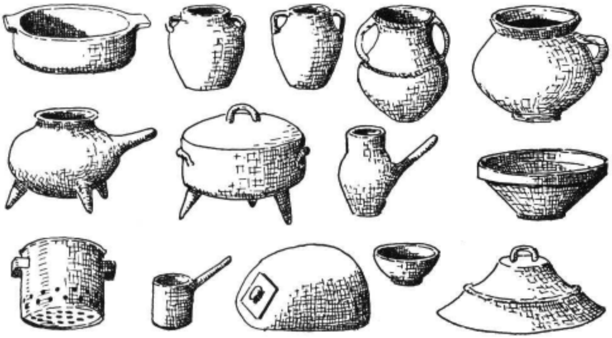


Fig. 128. - Vasixas da cociña: *cazola, pucheiros, cazolas, cazolas de tres pés, chiculateira, barreña, tixola das castañas, vaso, forno da bica, cunca* e *testo* prá bica.

Os líquidos pra beber, auga, viño ou leite sérvense en *xerras* de vidro ou de barro, podéndose beber en vasos de vidro ou en *cuncas* de barro ou madeira.

Todo iste menaxe, unha vez usado, lávase nun *barreño* de barro, nunha *caldeira* de zinc ou nunha *tina* de zinc ou de madeira, que unhas veces se poñen no chan e outras no *vertedeiro*. Xa limpos, sécanse e colócanse nos seus sitios: *escurrideiro, espeteira, alzadeiro, caixóns,* etc.

A i-auga traise de fora en *baldes, olas* ou *ferradas*. Os *baldes* son de zinc ou de cobre; os de zinc teñen forma de tronco de cono con dúas asas; os de cobre, dos que xa quedan poucos, teñen forma de tronco de cono invertido rematado por riba nunha semiesfera que leva unha boca cilíndrica; teñen tamén dúas asas cando é grande e unha soia cando é pequeno;

o mesmo nome de *balde* dáselle tamén a unha vasixa de zinc ou madeira, en forma de tronco de cono invertido, provisto de anga de aramio groso. As *olas* son de barro, vidradas ou non, de forma esférico-cónica e con boca pequena de bordes revirados; tén o fondo pequeno e carez de asas. As *ferradas* son da mesma forma que os *baldes* primeiramente citados, mais fanse de madeira con aros de ferro ou metal dourado e con dúas asas e tapadeira de metal; a *ferrada* leva o nome de *sella* nalgúns sitios. A i-auga pra beber, cando compre pouca cantidade ou se leva ó sitio do traballo, pode ir nos *botixos*, tendo os feitos na Galiza a particularidade de seren case que todos vidrados, polo que non presentan a ventaxa de gardaren fresca a i-auga.

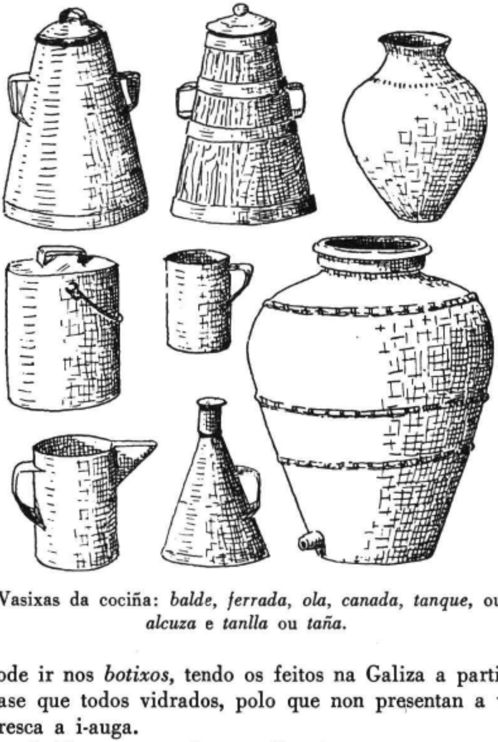


Fig. 129. - Vasixas da cociña: *balde, ferrada, ola, canada, tanque,* outra *canada, alcuza* e *tanlla* ou *taña.*

Tanto os *baldes* coma as *olas* e as *ferradas* serven pra conservar nelas a i-auga, póndoas no cantareiro.

Pra collel-a i-auga delas, úsase o *tanque,* cilíndrico, de folla de lata e cunha asa, ou o *cazo,* de ferro, semiesférico, con longo mango rematado en gancho co que se pendura dunha das asas da sella.

O leite múnguese e traise prá casa en *canadas,* semellantes ós *tanques* anque de maior tamaño e con anga no canto da asa. O leite pódese gardar nelas, mailo corrente e fervelo nunha pota e botalo logo nun *xerro* de barro onde queda deica sere consumido. Pra coal-o leite úsase o *coador* ou *colador* que denantes era de lenzo mais agora adoitan seren de lata ou de tea metálica.

O aceite tense hoxe nunha *alcuza* de folla de lata; denantes mercábase en cantidade pra todo o ano e entón tíñase nunha *tanlla,* vasixa grande de barro, de forma de ola, con billote no fondo e testo prá rollar tamén de barro. Da *tanlla* sacabase o aceite prá *alcuza* ou pra unha botella, as que tamén se empregan pra gardar outros líquidos coma o vinagre, o gas, etc.

Pra botal-os líquidos nas vasixas de boca estreita úsase o *embudo* ou *embude* que, cando é grande, recebe o nome de *funil.*

Falamos xa máis atrás do *trasfugueiro* pró lume, situado na lareira; complemento dil son algúns outros utensilios pra acender e utilizar o fogar.

Temos primeiramente os *foles,* feitos con dúas tapas de madeira, polo xeral de castiñeiro ou carballo, xunguidos con coiro e cun cano de ferro. Os *foles* fallan ás veces, sustituíndose entón con *abanos* que fan os cesteiros con vergas de carballo ou que se tran de fora, confeccioados con esparto.

Pra pór no lume as vasixas que non teñen soporte úsanse as *trébedes* ou *trespés,* dos que hai varios tamaños e que, namentras se non utilizan, téñense dependurados nunha das varas do *trasfugueiro.*

Na cociña tense tamén a lousa, de grá ou de pizarra, pra cocel-a "bica" e o *testo* pra tapala.

Outros utensilios se atopan, coma as *peneiras,* dos que falaremos no seu lugar, e outros, coma o *chete* pró sal, de que xa nos ocupamos.

ALUMEAMENTO

Tamén na cociña se gardan e arrenxan os inxenios pra alumear durante a noite.

Nalgúns lugares de montana, probes e isolados, aínda a xente lembra os *guizos,* varas de madeira, de piñeiro polo xeral, que se espetaban na parede, lixeiramente incrinadas cara o chan, e ós que se puña lume na punta pra que a chama alumease namentral-o *guizo* ía ardendo.

Durante moito tempo debéu de estar en uso outro artiluxio que hoxe case que se non emprega: o *candil de saín* que tén un vello precedente nas "lucernas" románs. Iste *candil* consta de dúas pezas de ferro que encaixan unha na outra e antre as que se pón a *torcida* e se bota o *saín* ou aceite de sardiña. Un ferro serve pra dependurala de onde conveña.

Nos derradeiros tempos, o *saín* foi sustituido polo aceite corrente e especialmente polo *gas* ou petróleo.

Os *candís* pra istes combustibles son do mesmo xeito e divídense en tres tipos asegún señan de *espetar*, de *pendurar* e de *pé*. Todos iles teñen unha forma semellante: un depósito de folla de lata con dúas bocas, unha

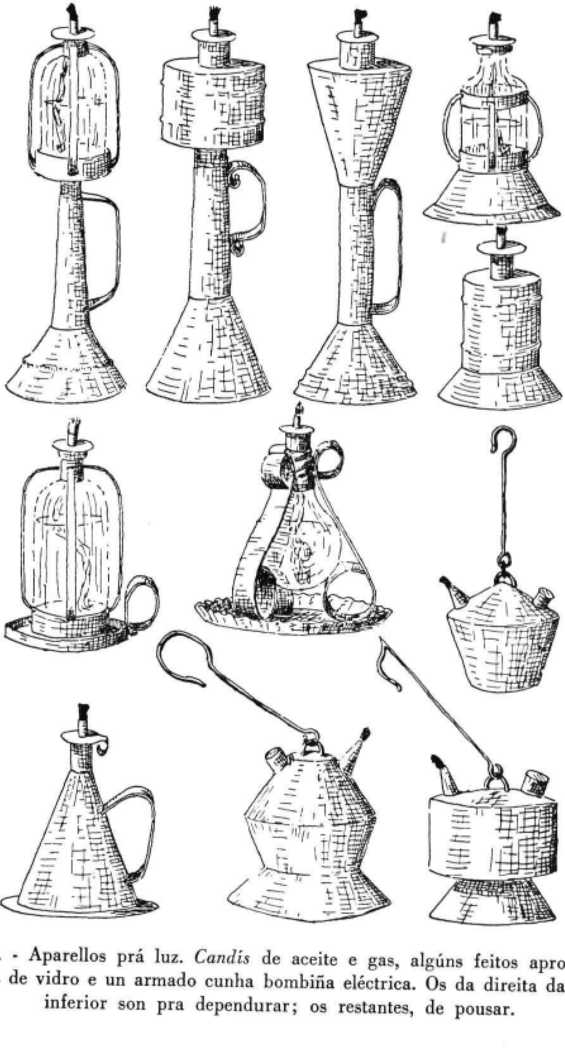


Fig. 130. - Aparellos prá luz. *Candís* de aceite e gas, algúns feitos aproveitando frascos de vidro e un armado cunha bombiña eléctrica. Os da direita da parte inferior son pra dependurar; os restantes, de pousar.

pra botal-o aceite ou o *gas,* e outra prá torcida. Algunhas veces o depósito faise cun frasco pequeno de vidro e entón leva unha tapa de lata co burato prá torcida, erguéndoa prá encher.

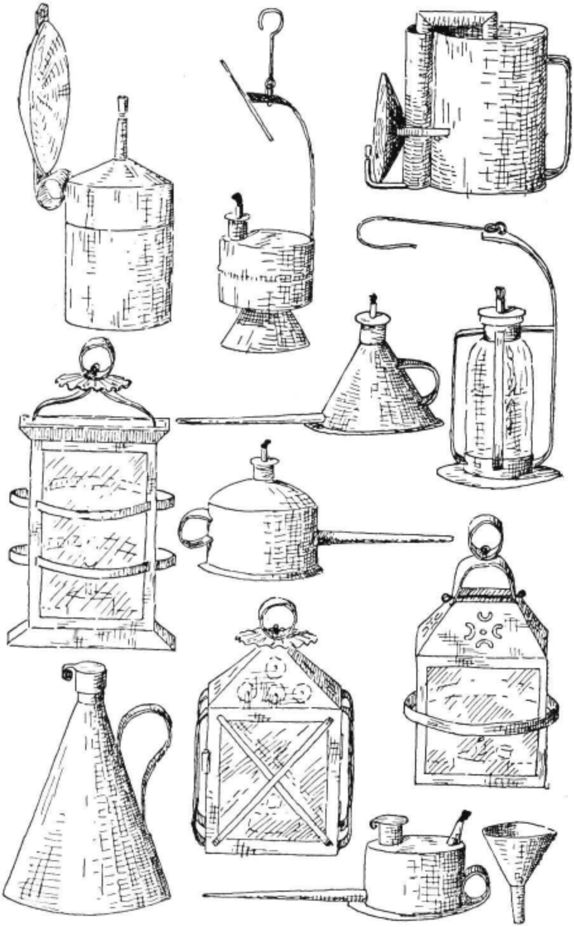


Fig. 131. - Aparellos prá luz. Os das esquinas superiores, pra carburo; os demáis pra aceite e gas. *Candís* pra pendurar e pra espetar, e *faroles*. Abaixo, a *alcuza* do gas e o *funil* pra encher os aparellos.

Istes tres tipos distínguense polo artiluxo empregado prós pór no seu sitio, asegún leven un espigón que se mete na fenda de dúas pedras da parede, un gancho de aramio pró dependurar ou un pé pra pousalo por riba da mesa.

Os *candís* lévanse tamén na man pra andar pola casa, mais cando se precisa saír fora, úsanse correntemente os *faroles*, especie de caixas de lata coas paredes de vidro, provistos de asa e en cuio interior se atopa un depósito pró combustible e a mecha.

No inverno tamén se empregan pra ire dunha casa a outra os *tizóns*, que se collen do lume da lareira e se van axitando pra que alumen e se non apaguen.

Co mesmo obxeto úsanse os *fachucos* ou feixes de colmo, que se atan ben apretados pra que ardan pouco a pouco.

Tamén se empregan pra alumear nas casas os *quinqués* de calamina e formas variadas que se mercan nas tendas.

Nos anos do comenzo diste século espallouse moito por Galiza o uso do carburo prá luz. Ó comenzo usábanse aparatos marcados na tenda e fabricados fora, mais non tardaron os follalateiros en faguelos tamén, imitando ós outros, e en todalas feiras atopábanse istes aparellos, máis económicos e tan prácticos coma os que proporcioaba a industria.

Finalmente, e anque escasas, tamén se usaban as velas de cera ou de esperma.

Nos pazos e nas casas grandes empregábase preferentemente o *gas* en *quinqués* máis ou menos artísticos e o carburo, moitas veces non en aparellos isolados senón por meio de instalacións feitas con tubos de chumbo que, dende un xenerador de acetileno, levaba a todalas dependencias que o precisaban o gas que ardía en "boquillas" especiás e que se podían pechar por meio dunha chave.

Iste sistema atopábase moito nas casas vilegas e tamén nalgunhas da cidade anque nesta era máis corrente o uso de velas ou *gas* prá casa e *faroles* de aceite prá rua.

Na actualidade istes sistemas de alumear van desaparecendo non soio na cidade e na vila senón tamén no campo ante o avance da electrificación do agro galego, sendo xusto recoñecer que é unha positiva mellora prós nosos campesiños non somentes pola comodidade e rendimento senón tamén pola seguranza, pois nótase a disminución dos lumes que denantes destruían as vivendas, consonte vai aumentando a rede eléctrica que fai innecesario o uso dos vellos aparellos.

É esta unha das contadas cousas boas que a aldeia debe á cidade.

ROUPA DA CASA

Cando o cultivo do liño era máis intenso na nosa Terra, o maior orgulo das xentes do campo era a calidade e cantidade dos lenzos de que dispuñan. Referímonos ós lenzos pra usar na casa, non ós vestidos, de que falaremos noutro lugar.

Con lenzo de calidade inferior faise a funda do colchón, que tén dúas fendas pra metel-as mans e poder esí remexer o renchido, que pode ser lá, palla ou poma ou cosco do millo, asegún a riqueza da casa.

Sobor do colchón están as *sabáns* ou *sabenlas,* de liño cobertas coas mantas e a colcha de coores, feitas alí mesmo polas tecedeiras da casa ou por algunha de fora dela. Comprétase o servicio do leito co *cabezal,* que é xeralmente de lá.

Hoxe case que todos istes lenzos son mercados na tenda, co que certamente non gañan nin en dura nin en beleza.

Tamén de liño son as *toallas,* que se poñen dependuradas no *augamanil* e que polo día se extenden cubrindo a palangana e o *xabrón, pentes* ou *peites* e demáis utensilios de aseo.

Pra xantar, cóbrese a mesa cun *mantel,* maior ou menor, con flecos do mesmo fío e que moitas veces levan bordado en punto de cruz, con fío vermello, o nome da muller da casa.

Cada un, anque non sempre, tén a súa *servilleta,* do mesmo xeito que o mantel, anque máis pequena e sen "marcar".

De feitío semellante ó das *colchas* que cobren os leitos, fanse tapetes prás mesas e alfombras pra pór a carón do leito.

Non fallan, mercados na tenda ou feitos polas mulleres da casa, *paniños* bordados pra pór por riba das cómodas ou das mesiñas.

Pra limpal-a casa empréganse as *basoiras,* feitas de xesta ou mercadas na tenda e os *panos* pra tiral-o pó. Na cociña están as *rollas* pra secal-a louza.

En xeral, non se usan *cortinas;* somentes se atopan algunhas nos pazos e nas casas grandes anque sempre de xéneros mercados na tenda.

A industria local proporcioa nalgúns sitios certos obxetos característicos coma ocurre en Camariñas cos encaixes e en Viana do Bolo coas mantas de prumas así coma as alfombras e almohadóns, feitos tamén de prumas.

A vila aínda conserva algo diste aspecto da vida campesiña maila cidade xa o perdéu totalmente, dependendo en todo da tenda e da industria allea.

Por veces, a moda impón algúns productos rurás, coma ocurre coas colchas de lá, usadas coma alfombras, e cos obxetos de cerámica de Buño; mais, coma tal moda, dura pouco e non responde a un xeito preciso de vida senón que aparez sempre coma cousa superposta e que desentoa do meio en que se atopa.

II

1. A TERRA

O noso campesiño dá o nome de *terra* ó anaco de chan adicado ó cultivo, seña iste o que for; iste nome equival, polo tanto, ó de *finca.*

A característica fundamental da propiedade rural na Galiza é o seu pequeno tamaño. Este feito responde a unha chea de causas non sendo a menos importante a economía pechada do noso agro.

A tradición agrícola na Galiza é moi vella; ó parecer, o traballo da terra tiña xa unha certa importancia durante a época dolménica como se comproba polo achádego de muiños chairos nos sepulcros megalíticos.

Iste estado de cousas debéu seguir na do bronce, modificándose cecáis máis tarde coas invasiós celtas que deron lugar a un período de loitas, pouco axeitado pras tarefas de tipo pacífico; mailo estabrecimento defiñitivo distes pobos intensificóu de novo a agricultura que foi un dos meios fundamentás do desenrolo da economía castrexa.

Nas citanias atópanse dabondo muiños de man chairos e redondos, eisí coma varias castes de graus que indican un certo intrés polo cultivo do campo, fenómeno, polo demáis, confirmado pola testemuña dos crásicos.

De todos xeitos, dada a grande cantidade de mato que cobría os montes e a índole esencialmente guerreira dos pobos celtas, as terras de cultivo non debían ser moitas.

Coa pacificación imposta por Roma e co abandono polos celtas dos castros en que vivían, deberon de intensificar a agricultura que sofre logo outro retroceso coas invasións dos xermáns, primeiro, e dos mouros despóis, retroceso do que non só se repón aixiña senón que a leva a un esprendor que nunca tivo, nin antes nin despóis.

Xa dende os séculos IV e V comenzan a moural-os monxes nos vales máis apartados e adican o seu esforzo a rompel-o mato e pór en cultivo aquil chan, virxe deica entón das ferramentas con que o home lle arrinca o seu froito.

Ó se orgaizaren istes heremitorios, intensificaron o traballo da terra e comenzan entón os campesiños a se axuntar a carón dos grandes mosteiros.

Na Idade Meia os señores seguiron o exempro dos mosteiros e a terra comenza a ser traballada por meio de servos; ista servidume desaparez no século X e entón a terra pasa en arrendo ós labregos probes; logo naz o *foro,* de tan outo valor no noso campo e do que se fala no apartado correspondente.

Despóis, os contratos derivados dos foros, as partixas, herencias, etc., foron subdividindo a terra deica dar lugar ó reparto que hoxe se observa.

Iste excesivo fraccionamento da terra trouxo nalgúns sitios o desexo de se opor a il pra evitar os perxuicios que trai consigo. A iste fin responden certos costumes, case todos de carácter local, que hoxe van caíndo en desuso.

Atal é o que se faguía, e aínda se fai, na terra de Deza, e aínda en todo o centro da Galiza, en que o pai pasaba en venda o seu capital ó fillo primeiro, evitando esí o fraccionamento anque a custa dos outros fillos que quedaban dependendo do primeiro, xa que eran prácticamente desherdados, e ós que se lles procuraba unha colocación ou unha carreira. Algo semellante, con resultados parecidos, é a "compañía familiar galega" da que se fala no seu lugar.

Emporiso, o feito concreto é que a propiedade non soio se foi dividindo senón que iste proceso segue o seu curso e a división é cada día meirande.

Hoxe é moi raro o campesiño da Galiza que non tén algunha terra súa, da que, se non vive, saca polo menos unha axuda pra vivir.

Dúas castes de terras atópanse no noso campo: o *comunal* e as fincas particulares ou *herdades.*

O aproveitamento do comunal faise por todolos veciños pra *pastos* e pra *rozas.*

Un tipo de aproveitamento que podemos considerar coma intermeio é o das *alargas,* ocupación extralegal dun anaco do monte comunal pra adicalo ó cultivo, polo xeral do centeo.

Os veciños respetan case sempre ista ocupación, reservando iles o direito de faguer outro tanto. Diste xeito, medran tanto as *alargas* que non tardan en rifar uns veciños cos outros, producíndose as conseguintes denuncias e sancións legás.

Nun comenzo, as *alargas* eran, coma indica o seu nome, anacos que se engadían a unha herdade mais, co tempo, pasaron a ser fincas novas feitas a expensas do comunal.

Do aproveitamento do comunal ocuparémonos máis adiante, coma xa diximos. Agora, denantes de pasar ós cultivos, imos vel-as castes de fincas, vedacións, estrume e regas.

CASTES DE FINCAS

Damos a seguir os nomes e características das fincas na Galiza, mais convén adevertir que non soio nonos damos todos senón que un mesmo nome non tén en toda ela a mesma siñificación: uns nomes trocaron nalgúns sitios de obxeto; noutros perdéuse a desiñación, pasando en troques ó toponímico; nalgúns, en fin, é totalmente iñorado na actualidade.

Limitarémonos, pois, a dal-os máis correntes, sinalando algúns localismos que poidan ter intrés especial.

Herdade ou Eido. Dase en xeral iste nome a calquer caste de finca particular anque, de preferencia, desiña aquelas que se destiñan ó cultivo e non as que se adican a leña e monte.

Tapada. Anaco de terreo que se arrodeia con muros ou sebes, polo xeral adicado a monte e leña.

Leira. Nalgúns sitios é unha herdade destiñada a cereás e patacas e que carez de auga, mais serve tamén pra sinalar un anaco de finca que se traballa dunha vez; esí, unha herdade divídese en leiras que se van traballando sucesivamente; craro está que somentes se fai en terras de certa extensión.

Seara. Anaco pequeno ou grande de terra de cultivo. En Entrimo (Ourense) dase iste nome ó burato de entrada das augas de rego nas fincas.

Cabada. Anaco de monte ou herdade preparada pró cultivo.

Estivada. Anaco de monte rozado, queimado e sachado pra sementar nil centeo.

Cortello. Finca cercada de muro e que tén darredor videiras en forma de latas ou parras, adicándose a centeo ou calquer outra caste de cultivo.

Ferrada. Herdade situada nunha ladeira e cuio desnivel está correxido por meio de *arribadas* ou *socalcos,* sorte de escalóns que achairan a terra. Iste nome aprícase en Entrimo (Ourense).

Barbeito. Terra de ruín calidade e sen rega na que se alternan os cultivos, de centeo e patacas polo xeral. Cando os barbeitos son moi probes déixanse un ano *ermos* ou de *ponla,* isto é, sen cultivo.

Veiga. En realidade non desiña unha caste de herdades senón un conxunto de fincas adicadas ó millo. Ben se comprende que, na orixe, a *veiga* é o terreo bo situado nas beiras das valgadas que, por adicárese ó millo, perdéu a desiñación primitiva que pasóu ás herdades feitas nil.

Ribeira ou *viña.* Herdade destiñada ó cultivo das videiras. O nome de *ribeira* dase tamén ó conxunto distas terras. Xeográficamente, *ribeira* é a parte baixa das terras, na beira dos ríos, compretándose coas desiñacións de *montana,* que son as partes outas, e *bocarribeira,* que sinala o tránsito antre as dúas.

Chousa, horta ou *hortelizo.* Anaco de terra boa, polo xeral pequeno; sitúase a carón da casa ou, polo menos, preto dila; adícase a cultivos que requiren certos coidados, polo que convén telas a man. Nelas colléitanse as *hortelizas* ou *rianxo.*

Touza. Anaco de monte *tapado* e destiñado a leña e estrume.

Bouza. Nuns lugares desiña un terreo cheo de arbres e monte baixo, namentras que noutros é o que tén somentes monte baixo.

Devesa. Finca destiñada a leña, ben seña de arbres, ben de monte, con uces, xestas, etc.

Cortiña. Terreo cercado de paredes e no que medran arbres destiñados a leña.

Carballeira. Cortiña na que medran principalmente carballos.

Souto. Anaco de monte adicado ós castiñeiros. Diste nome derívase o verbo "asoutar" que indica a acción de recollel-as castañas cando é o seu tempo. As máis das veces, os *soutos* non teñen vedación ningunha anque adoitan ter un muro na parte que linda co camiño. É intresante o feito de que os nosos campesiños gardan, ou gardaban polo menos até fai pouco, co castiñeiro un precepto da Biblia falando das méses (Lev. XIX, 9 e XXIII, 22): cando un souto está á beira dun camiño as castañas que can niste se non recollen, deixándoas prós probes e os pelengríns.

Piñeiral. Monte prantado de piñeiros. O piñeiral pode estar en terreo particular ou en comunal. No derradeiro caso, os piñeiros poden seren de todolos veciños que aprican o produto da venda ás cargas comúns, aproveitando persoalmente a frouma, piñas, casca, etc. Outras veces, pártese o monte comunal en meras e o que quer pranta nil piñeiros que quedan da súa propiedade anque o monte siga sendo do común. O piñeiral non rende máis produto que o dos arbres xa que os piñeiros non deixan medrar outra cousa ó seu carón.

Pomareira ou *pomar*. Terreo destiñado a mazairas. Deberon ter na Galiza certa importancia mais hoxe desapareceron en gran parte.

Mimosal. Anaco de monte en que medran as mimosas; istes arbres inzan de tal xeito e medran tan bastos que non se atopa onda iles cousa que valla. Coma iles, pola súa parte, non dan maior proveito e se non atopa xeito dos descatar, o mimosal vén sendo un terreo perdido pró home. Pra que o mimosal se non extenda, fánselle darredor unhas zanxas fondas que deteñen as raíces.

Enxido. Finca de tamaño variabre que se destiña ó cultivo de arbres de froita de distintas castes. Iste nome dase tamén nalgúns sitios ó terreo que está darredor da casa.

Nabal ou *nabeira*. Herdade de boa calidade, con rega, que se destiña a cultivar nabos, patacas e millo. Polo xeral, altérnase nelas co liño, polo que tamén receben, cando isto socede, o nome de *liñeiras*.

Liñeira. Finca adicada ó liño, idéntica por veces ó *nabal*. A grande cantidade de toponímicos derivados do liño que se atopan na Galiza demostra a importancia que o liño tivo en tempos pasados.

Toxeira ou *toxal*. Terreo destiñado a toxos, que unhas veces son empregados coma estrume e outras pra lle dar ó gado. Os *toxás* poden ser particulares ou meras do comunal pró aproveitamento do monte durante un tempo determiñado.

Xesteira ou *xestal*. Monte no que se crían xestas das que se bota man coma leña pra quental-os fornos de cocel-o pan.

Coutada. En xeral, é un anaco de monte pechado con muros ou sebes. En certos sitios, coma en Viana do Bolo (Ourense), dáselle iste nome ó comunal que se veda durante o vran pra pastal-a facenda e que preparan denantes con rozas e queimas.

Pastureiro. Non é propiamente unha herdade xa que o nome é apricado a calquer anaco de terreo, pechado ou non, comunal ou particular, ó que se pode levar a pastal-a facenda.

Campo ou *prado.* Finca destiñada a producción de herba. Os campos renden herba verde e feno, polo xeral, anque algúns somentes se usan pra herba verde e entón chámanse *campos de fouciña.* Istas herdades precisan moita auga e a calidade e cantidade da herba depende das regas. Pola parte de Viana do Bolo (Ourense) atópanse os chamados *prados de gala* que son aquíles que se regan coas augas que pasan polas rúas que, por levaren algo de esterco, producen millor herba.

Corgo. Prado pequeno e de pouca rega que se usa pra levar alí o gado a pastar sen lle segal-a herba.

Lameiro. Campo que tén moita auga, non soío por lle vir de fora senón por nacer tamén nil.

Lama. Por Viana do Bolo é un anaco de monte destiñado a pastal-a facenda; adoita ser comunal e aprovéitano todolos veciños conxuntamente ou arréndano a algún que o disfroita soio. Iste arrendamento faise por subasta ou puxa no mes de xaneiro e dura un ano.

Braña. Dánselle varias acepcións a iste nome anque todas indican un terreo pra pastos. O máis corrente é desiñar coíl os anacos de monte a que se rube a facenda polo vran cando falla o pasto no monte baixo.

Boedo. Terra de gándara na que medra espontáneamente o pasto, que se aproveita levando alí a facenda a pastar. Adoitan seren comunás.

Fora da desiñación que se dá ás terras polas súas características, teñen tamén cada unha o seu nome. Iste toponímico responde a causas diversas e aprícaselle por unha circunstancia calquera que o individualice.

Polo xeral, o nome corresponde ás herdades situadas nun lugar calquera e non a unha soia. Por isto precísase unha desiñación máis compreta pra cada unha delas.

Esí, un campesiño, ó falar das súas terras, dirá "O nabal de Rosén", "A cortiña do Santo", "O campo dos Piliteiros", "O barbeito de Solme", "O souto de Gardabó". Mais cando quer referirse ás doutro, a desiñación é máis complexa e longa: "A cortiña do Benito en Godo". "A touza da Antonia no Porto", "A liñeira do Xastre na Gravelide", "O lameiro do Roque nas Trillas"...

VEDACIÓNS

As vedacións teñen dous ouxetos: sinalar as *estremas* ou lindeiros e impedir o acceso a elas.

Cando somentes se queren sinalar as estremas, empréganse *marcos,* simpres pedras chantadas na terra que, ás veces, vanse enterrando pouco a pouco deica desaparecer, mais que se atopan doadamente cando se precisa deslindar as herdades.

Os marcos non teñen forma nin grandor preciso e somentel-a ollada do campesiño pode determiñar si se trata dunha pedra calquera ou dun marco.

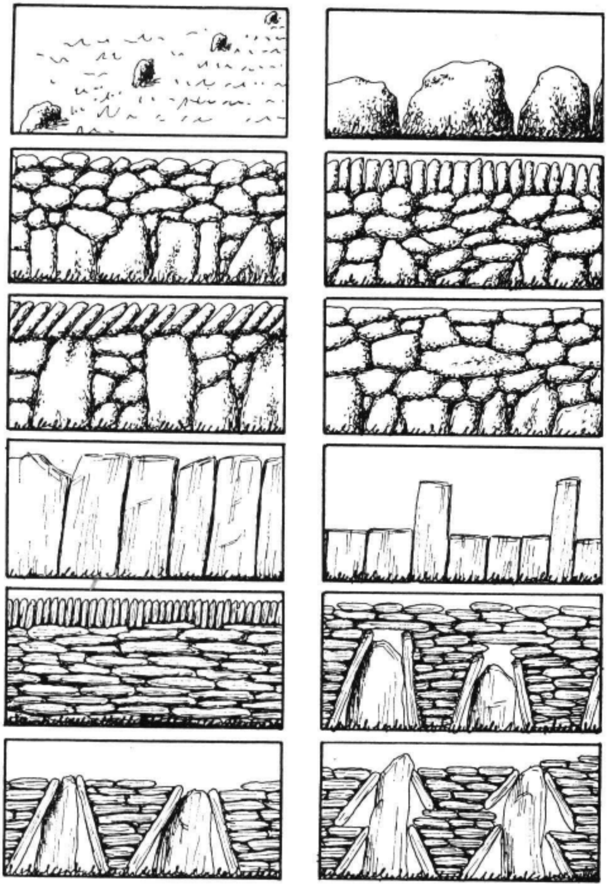


Fig. 132. - Peches de herdades. Os seis primeiros de pedra de gra; os restantes de pizarra. Istes, cando están espetados no chan, receben o nome de *chantos*.

Istes marcos sinalan lindes de terras de ocupación permañente, mais cando se trata de terreos de aproveitamento temporal, coma ocurre nas meras en que se parte o comunal, as estremas sinálanse con *cabañóns*, simpres buratos feitos coa aixada no chan e situados nos catro ángulos da mera.

As estremas pódense sinalar tamén con *arribadas*, anque o fin delas non seña tal senón o de servir de contención ás terras dos *socalcos* ou escalóns que se fan pra nivelar o chan dalgunhas herdades moi pinas.

Os peches destiñados a impedir o acceso son moito máis variados que os distes.

O tipo máis corrente consiste nunha parediña de pedra de gra ou pizarra e que ademite unha gran variedade na súa estructura, observándose un intresante paralelismo antre iles e as construccións citanienses, coma ocurre tamén nas casas.

Naturalmente, o aparello depende en gran parte do outo que deba levar, o fin a que se destiñe e a caste de materiás que se empreguen.

Cando iste muro tén por obxeto impedil-o paso á finca, faise máis outo e máis sólido, especialmente cando se trata de impedil-o acceso á xente.

O tipo máis corrente de muro, nas terras de gra, é unha parede feita con pedras que mingoan de tamaño consonte van máis outas.

Nalgúns sitios, coma na Serra de Leboreiro (Ourense), atópanse restos de vellas vedacións, chamadas polas xentes *tapadas dos mouros*, que están formadas por grandes pedras postas unhas a carón das outras; é posíbel que perderan as pedras pequenas que as compretaban, máis tamén é posíbel que sempre tivesen a estructura que presentan hoxe. De feito, non fallan cortiñas e touzas cercadas do mesmo xeito que as *tapadas dos mouros*.

Istes peches, feitos a base de paredes de pedra, adoitan ter un metro ou un metro e meio de outo anque nas beiras das estradas e a carón das casas atópanse aínda ben máis outas.

Nas terras de pizarra óllanse, polo xeral, os muros formados por lousas espetadas no chan, *chantós*, ben unhas en contaito coas outras, ben separadas e recheos os ocos de pedras máis miudas.

Cando se quer un peche máis económico que os muros de pedra, recúrrese a outros meios.

Pódense espetar estacas no chan e porlles por riba unhas varas dunhas a outras. Iste sistema faise máis eficaz se o espacio antre as estacas se enche de ramalla.

Pra impedil-o paso á xente non serve ningún distes sistemas e entón recúrrese a erguer máis os muros e cobrirlles a parte de riba con anacos de vidro espetados nun morteiro calquera, esí coma un largueiro de madeira con cravos espetados e coa punta ó ar.

VEDACIÓNS

A técnica moderna proporcioóu algúns elementos que se utilizan pra pechal-as herdades. O principal é o espiño artificial, coñecido eiquí co

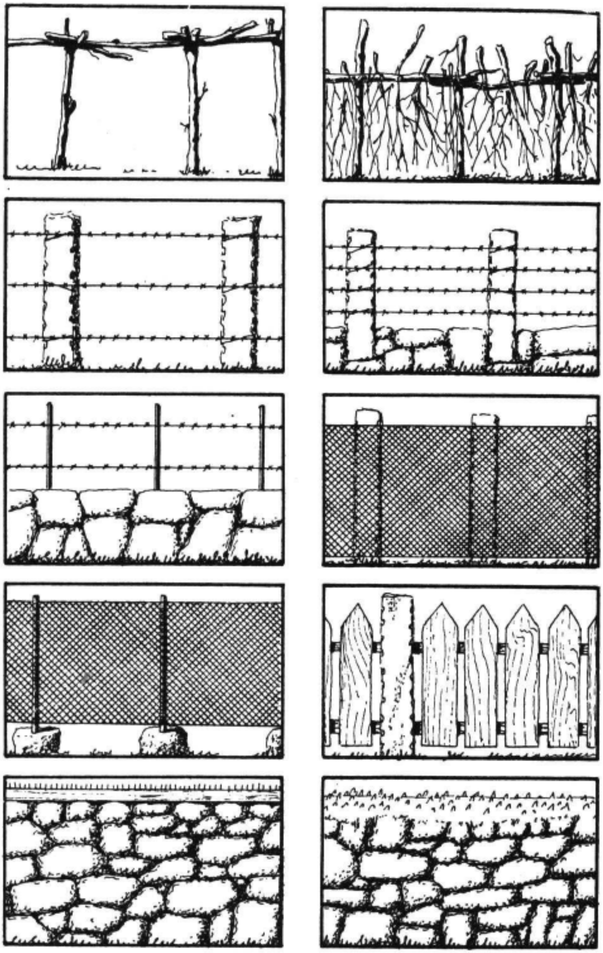


Fig. 133. - Peches de herdades. Os dous primeiros de ramallas; os outros de aramio de picos, postes, tea metálica e táboas; os inferiores teñen por riba cravos e vidros pra impedir o acceso.

nome *aramio de picos*, que se estende en dúas ou tres fiadas antre as estacas de madeira ou postes de pedra ou ferro.

Iste sistema serve ás veces de compremento ós muros, indo sobor diles.

Tamén é moi empregado, especialmente preto das casas, a tea metálica, que moitas veces se combina con aramio de picos.

Algunhas veces fanse os peches con táboas, a maneira de tabiques, maila humidade derrámaos aixiña.

Todos istes materiás de que falamos mistúranse antre sí dando lugar a unha chea de tipos distintos que non intresa eiquí analizar por miudo.

Istes peches resultan as máis das veces a moito custe e entón recurren os labregos a outro tipo de vedación moito máis económico, tan eficaz e de duración grande: as *sebes*, feitas a base de silveiras que medran ó pé dos muros.

Cando somentes se quer impedil-o paso, tanto á xente coma ó gado, cóbrese a cima dos muros con silveiras que se cortan no monte e que tran con forquitas, botándolles logo algunhas pedras por riba. A operación chámase *chouvir* ou *bardar*.

Cando as herdades están tapadas con muro, precisan ter un burato pra que pase a i-auga da rega; iste burato chámase *agüeiro* ou *seara* e consiste na falla dunha pedra na base do muro ou en dúas pedras faguendo falso arco.

O *agüeiro* non sempre é propiedade excrusiva do dono da finca senón que tamén teñen direitos sobor dil os que utilizan a i-auga que pasa pola finca, cando ísta tén tal servidume. Coma as regas somentes se fan parte do ano, todo o traballo que dá o *agüeiro* é limpalo cando vai comenzal-o paso da i-auga.

Cando se trata de pechar terras de aproveitamento temporal, coma son as alargas, recórrese a vedacións máis sinxelas.

Aparte das feitas a base de estacas e ramalla, emprégase unha que tén certo intrés. Pra faguela, ábrese unha zanxa de 0,70 de ancho por 0,80 mts. de fondo, pouco máis ou menos. Os terróns que se arrigan ó caval-a zanxa vanse poñendo, coma quen fai coíles unha parede, á beira da zanxa, pola parte da finca. Esí, ó rematar, queda a terra defendida primeiro pola zanxa e logo polo muro de terróns.

Peches diste tipo atópanse tamén na Limia pra separar uns pastos doutros, máis niste caso non levan zanxa que sería exposta prá facenda se caía nela.

Sendo, en xeral, as herdades pequenas, convén que as vedacións ocupen pouco. Pra isto adoitan faguer un só muro os veciños que teñen fincas xuntas, arrodeándoas todas, e separando logo unhas das outras con marcos ou con peches sinxelos que moitas veces non son máis que un rego ou un carreiro. Toda cerca dunha herdade supón unha entrada pra ir a ela que, asegún o fin que cumpran, teñen determiñadas características.

En xeral, pódense reducir a dous tipos: entrada permañente e entrada temporal.

As derradeiras, chamadas *portairos*, consisten na falla do muro nun treito de dous metros; alí o muro é sustituído por unha parediña de pedra miuda que se esborralla con facilidade e se refái aixiña.

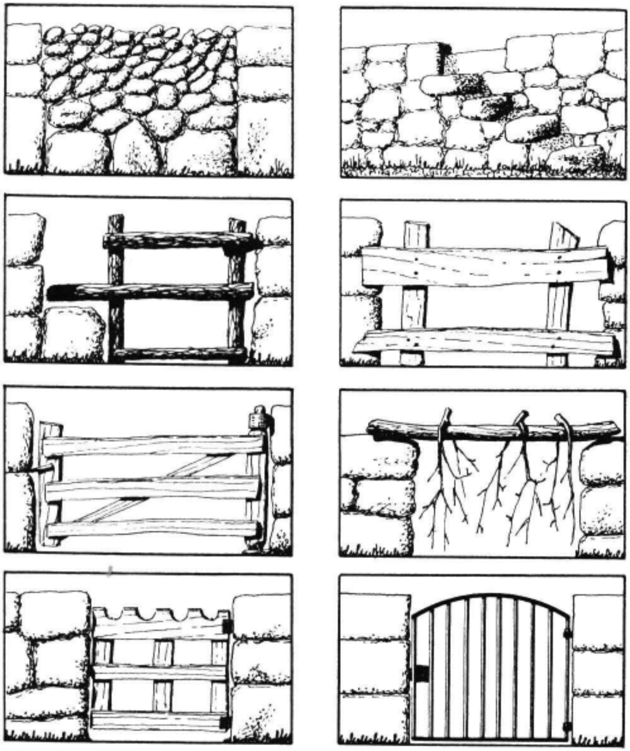


Fig. 134. - *Portairos* e *cancelas* nas paredes de peche das herdades.

Iste portairo está destiñado ó paso da facenda e do carro polos tempos da sementeira e da colleita. O resto do ano está pechado, cando os cazadores nonos esborrallan pra non leval-o traballo de avantar polo muro.

O nome de *portairo* dase tamén a outro tipo de entrada destiñada somentes á xente. Consiste nunha sorte de escalóns feitos con pedras saíntes do muro que se corresponden con outras pola outra cara. Istes portairos úsanse tamén pra vencer o desnivel das arribadas; chámanse tamén *escadiñas*.

O máis corrente é atopar xuntos istes dous tipos de portairos, un a carón do outro, podendo incruso seren de madeira que combina os dous nun.

O portairo do carro pode non estar pechado con parede senón cun bastidor de madeira que se apoia nos extremos ou que xira nun gonzo. O bastidor pode tamén consistir nun *carrizo* de varas tecidas que se pón arrimado ó muro.

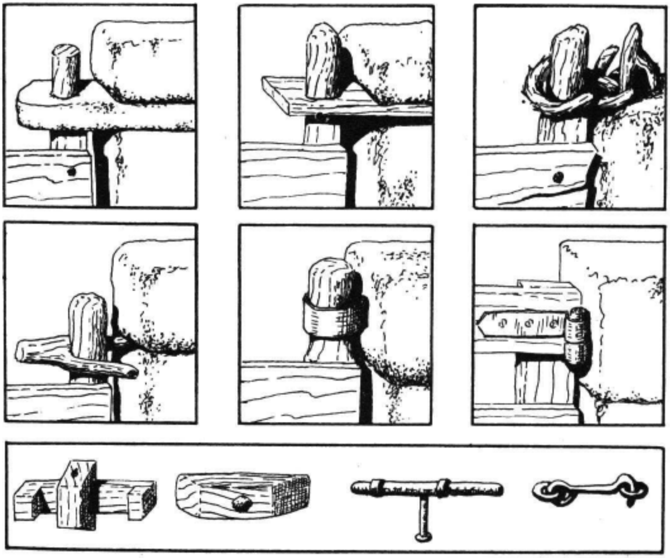


Fig. 135. - *Canzorros, bisagra* e *pechos* de cancelas de herdades.

O acceso por meio de portas ou *cancelas*, tanto prá xente coma pró carro, é pouco corrente, anque non falla.

Éstas teñen distintos tamaños que responden, craro está, ó oco que pechan e, asegún o tamaño, varía a estructura. As máis son de madeira, compretadas ás veces con aramio e máis ou menos coidadas de acordo co lugar que ocupe a finca, tendo mellor feitío as que quedan máis á vista.

As portas grandes adoitan xirar sobor de *canzorros* e as outras de *bisagras*.

Os canzorros poden ser de pedra, de *verga,* de *galla,* de madeira ou de ferro.

As bisagras son como as das casas, feitas polos ferreiros dos lugares ou mercadas nas tendas.

As portas amárranse, unha vez pechadas, por todolos meios correntes na vivenda: dende a *forra* ás *caravillas* pasando polas *aldabas, pechos* de madeira e ferro, etc.

ESTRUME E ESTERCO

O elemento fertilizante por esencia é o esterco que repón nas herdades as sustancias químicas que as fan aptas pró cultivo.

O esterco pode ser de moitas castes figurando, en primeiro lugar, o que se fai a base de *estrume,* nome que se dá ó conxunto de vexetás con que se cobre o chan das cortes, dalgúns patios e, ás veces, o anaco da rúa que está diante da casa.

Cando o monte se *roza* é na primaveira e no outono; unhas veces rózase no comunal e outras na *mera* que a cada un corresponde cando se parte o monte.

Rózase con aixadas e legóns e tamén con fouciña e unha galla, cortando polo pé as prantas que medran no monte baixo, especialmente toxos, carpazas, carrellas e fentos, que se van deixando en pequenas moreas, *rozos,* que se axuntan logo noutras meirandes, *gavelas;* rematada a roza, vanse carregando as gavelas no carro por meio de forquitas de ferro, átanse co sedeño e transe prá casa. Parte desta *roza* ou *estrume* bótase na corte; moitos cobren tamén coela o chan do patio e a rúa ou o camiño que teñen a seu carón. O que sobra amoréase onda a casa pra *estrar* coíl os mesmos sitios consonte se vai moendo o que primeiro se *estróu.*

O abono animal vaise misturando co estrume, ó tempo que se moe co paso da xente e da facenda deica porse en condicións de server de *esterco.*

Cando íste é moito e molesta na corte, cóllese con picarañas e vaise faguendo unha morea, *esterqueira,* nun recanto do patio, coberta con fentos.

Ó chegal-a sementeira, carrégase nos carros e lévase á herdade.

O esterco non se fai somentes co estrume senón que tamén forma parte dil a palla que se pón pra cama da facenda e, en xeral, todolos vexetás que, dun xeito ou doutro, van dar á corte.

Tamén se usan pró esterco as *maravalladas* da vendima, ou seña o conxunto de follas, silveiras de chouvir, etc., que quedan nas viñas despóis de rematal-a colleita. Estas maravalladas amoréanse nun recanto da herdade, cóbrense con terra e déixanse elí deica o intre de estercar.

Nos soutos, carballeiras e piñeirás atópase a folla que cai dos arbres. Nos dous primeiros son moitolos que lle non tocan mais outros recóllena con angazos e bótana nas esterqueiras. O mesmo fan tamén coa frouma dos piñeiros.

Cando chega o tempo das regas, procédese a *estrar* as herdâdes pra que a i-auga non arrastre a terra; pra isto úsase a palla ou fentos, que se van segar ó monte coa fouciña e transe en feixes. A palla ou os fentos bótanse por antre as prantas e pouco a pouco vanse incorporando á terra, servíndolle de esterco.

Prós cultivos de horta, aparte do esterco, úsanse tamén outros despedicios procedentes de diversas tarefas. Tal socede co *coaño* da liñaza, coa "puxa" de erguel-os grans e co bagazo do viño e do aceite.

Moi apreciada é a cinza ou borralla, procedente da lareira e do forno, que se emprega pra estercar non somentel-as hortas senón tamén os campos e lameiros.

Nos arredores das vilas e cidades úsanse pra abonar as terras os desperdicios que se barren nas rúas e que algún recolle por contrata pra venderllos logo ós labregos, esí coma os desperdicios das casas.

Denantes, cando había puzos negros, valeirábanse ístes de vez en cando e o seu contido ía parar á terra. En Vigo chamaban *merdeiros* ou *escabicheiros* ós que faguían esta operación que se facía pola noite por meio de legóns e caldeiros.

Na beiramar, as posibilidades de obter esterco son máis xa que ós ditos axúntanse outros que o mar proporcioa.

Figuran, en primeiro lugar, as olgas: *calocas, golfas, cebas, xebras, marlotas, correas, carrizas, argazos* ou *sargazos, ulvas* e outras moitas, xa que pasan de trescentas as especies destas prantas que se coñecen nas costas da Galiza.

As olgas recóllense con *angazos*, semellantes ós engazos de terra adentro, antre as penedas da costa e nas praias onde as bota a maré. Apáñanse tamén mar adentro valéndose do mesmo trebello, dende unha embarcación pequena; iste xeito de recollelas causa moitos perxuicios xa que nelas se atopan os ovos dalgúns peixes que diste xeito quedan destruídos. As olgas amoréanse e déixanse algún tempo ó ar pra que a chuvia lles lave o salitre. Logo, lévanse no carro e bótanse nas herdades.

Outro tipo de abono é o *escamallo*, escamas de sardiña do *xeito* que as mulleres recollen co *cabón* que é un angazo cun tecido de verga antre os dentes.

Iste escamallo pódese misturar co *galdrucho*, formado polas cabezas, tripa e aletas que se quitan ós peixes ós limpar cando os desembarcan.

Tanto un coma outro lévanse en carros provistos de *canizos* de madeira.

O esterco faise tamén na costa co *patexo*, especie de cangrexo pequeno que se pesca co *endeño* ou *rastro*, sorte de saco de rede coa boca de madeira ou ferro que se fai ir polo fondo do mar puxando dunhas cordas.

O barco que pesca o patexo, cando remata, vén varar onda as praias e alí van os carros a buscalo, póndose ó seu carón. O carro leva canizos outos e o patexo vaise botando a iles con cestas e pás. Logo lévanse ás terras.

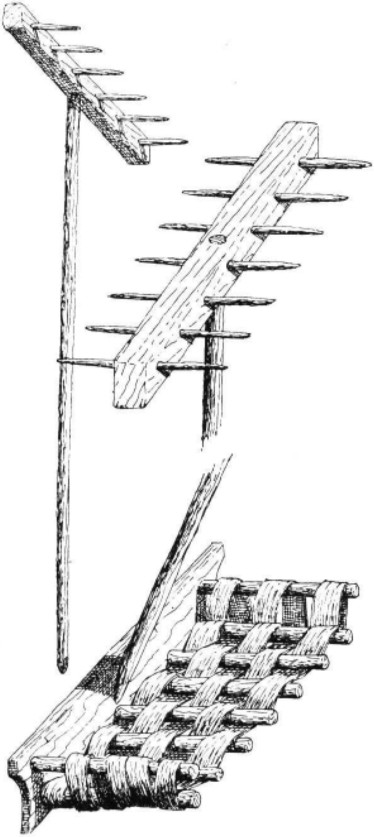


Fig. 136. - *Angazos* pra coller olgas e *cabón* pró *escamallo*.

O patexo é un excelente esterco, non soio pola súa composición senón polos principios desinfectantes que contén. A dificultade que presenta é que hai que mercalo xa que os mariñeiros nono collen pra sí senón pró vender. O outro caso é raro.

Denantes empregábase co mesmo obxeto o *mexilón;* mailo valor que, coma alimento do home, adequiréu logo no mercado fixo que se lle non seguise dando aquil destiño.

Modernamente, úsase no noso campo o "abono mineral" que proporcioa a industria, mailo outro séguese empregando coa mesma intensidade, tanto máis canto que o "mineral", empregado sen verdadeiro coñecemento, non dá os resultados debidos.

Cando algunha terra presenta defeitos de composición precúrase correxila botándolle cal á que nona tén e, especialmente, area, *xabre,* ás moi arxilosas. Compre decir que, niste aspeito, o noso campesiño é bastante descoidado, cinguíndose a traballal-a terra consonte a recebéu dos seus pais sen se parar a millorala, cousa que moitas veces podía ser doadamente feita.

REGAS

Son poucal-as herdades que dispoñen de auga propia, sendo o corrente que o conxunto de fincas de regadío dun pobo utilice auga de propiedade comunal.

Esta auga pode ter dúas orixes: unha sai de *minas* abertas no monte coíste ouxeto e outra procede de correntes naturás que se captan pró rego das terras.

Nos dous casos a i-auga recóllese por meio dun *canleiro, canle* ou *caldeira,* cauce que a leva dende a orixe á *poza* ou embalse onde se garda deica o intre da rega.

As pozas varían moito antre sí en forma e tamaño; hai pozas de pouco máis de dous metros de longas namentras outras son embalses de máis de cen metros.

A forma varía debido principalmente ó sitio do emprazamento e ó material de construcción.

As pozas poden seren de terra ou de pedra. As primeiras adoitan ter forma circular ou oval e a i-auga está contida por un recinto feito de terra, moi ancho na base pra que resista millor. Cando se emprazan nun val estreito e con certa costa toman a forma de meia lúa.

As de pedra, feitas con lousas a escadra, son rectangulares, variando somentes no grandor.

Unhas e outras presentan unha entrada prá i-auga, que queda ó nivel da parte superior da poza, e unha saída no lado oposto, a res do chan, feita nunha lousa de pedra e que se tapa con terróns e se destapa por meio dun pau longo pra dar saída á i-auga.

O muro que forma o perímetro da poza chámase *aro* ou *valado* e o burato por onde a i-auga sai, *ollo* ou *pozañeira,* podendo ter un, dous ou tres buratos. Por riba do *ollo* ou a un lado dil adoitan tel-as pozas un rebaixe, o *bordadoiro,* pra que verta por elí a i-auga sobrante e non rebase por todo o aro. Ó lado do *bordadoiro* pode haber outra poza pra recoller istes *decurres*.

Tanto as pozas coma as canles e os regos son feitos e arrenxados polos veciños que, denantes de escomenzal-o tempo da rega, axúntanse pra "iren ós regos", faguendo o traballo do xeito que veremos ó tratar dos camiños e que é o xeral na Galiza prás obras do común.

Pra regar, estabrécese un turno antre os veciños, que adoita consistir en comenzar un ano pola cabeceira do lugar e rematar polo fondo, invirtindo a orde ó ano seguinte; iste mesmo turno pódese estabrecer polas terras e non polos veciños.

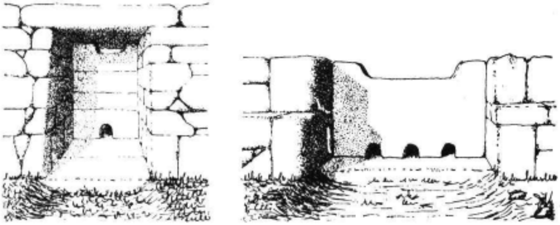


Fig. 137. - *Ollos* de pozas. Teñen un rebaixe por riba, *bordadoiro*, pra que os "decurres" ou auga sobrante deite no rego.

O que está pra regar comenza, denantes de lle abril-a poza, por percorrel-o rego pró limpar, tapando con terróns as *tornadas*, ou desviacións que poideran leval-a i-auga a terras que non fosen as súas. Nistes terróns chantan unha ramiña verde, que quer decir que aquela i-auga tén dono e ninguena pode *tornar*.

Pra que se non perda a i-auga polo camiño, namentrala xente está regando, un rapaz cunha aixada vai polo rego adiante pra tapal-os buratos que fan os ratos ou as toupeiras e polos que sangraría a i-auga da rega.

Os sistemas que se empregan pra repartil-a i-auga da rega son variadísimos, podendo asegurar que cambean, non soio de parroquia a parroquia senón tamén dun lugar a outro, e aínda hai lugares que teñen distintos sistemas pra cada unha das levadas que se dispoñen.

Esí, non é doado, coma se comprende, faguer un resume sobor das regas en toda a Galiza; limitarémonos a dar, a maneira de mostra, uns cantos sistemas, faguendo notar que algúns pertencen a lugares da mesma parroquia o que confirma a variedade que deciamos.

En Viana do Bolo (Ourense) os veciños axúntanse pra "partil-a i-auga" e nomean a dous que o fagan no nome de todos. Ístes calculan a i-auga e as terras que hai que regar, dividindo o tempo en intres de a quince minutos; coíste tempo coma unidade, van sinalando a cada herdade os cartos de hora ou fraccións que lle corresponden no disfrute da i-auga. Pró reparto teñen en conta os *decurres,* é decir as augas sobrantes das terras veciñas; tendo isto en conta, a unidade de tempo é algo menor prás fincas que quedan preto da poza xa que ístas poden aproveitar mellor os decurres. Ó mesmo tempo, istas herdades sán beneficiadas porque a i-auga tén que andar menos camiño e se non perde tanta.

Polo demáis, os *decurres* pártense do mesmo xeito que o resto das augas antre as terras que se poden beneficiar coíles ou que teñen iste direito.

En San Xes (Ourense) o sistema varía. O reparto faise por terras: cada vintecatro fanegas de terra teñen un día de auga. Cada *fanega* equival a 12 *copelos,* sendo cada copelo 21 m².

Coma non é fácil que cada veciño teña os vintecatro ferrados, axúntanse varios veciños deica cobrir esa cantidade.

Comenzan a regar ó saíl-o sol, faguendo tantos regos coma veciños son; mais istes *regos* teñen as súas dificultades polos elementos que precisan ter en conta: en primeiro lugar, o *rego* tén que estar de acordo coa cantidade de terra de cada un; logo, ista i-auga varía consonte as herdades estíen lonxe ou preto da poza e o rego vaia por costa ou por chairo, favorecendo con máis auga ós lonxáns e de rego chairo porque perden máis auga polo camiño. Istes *regos* fanse a ollo antre os regantes do día.

Se algunha terra se sementa dun froito que non precise rega, perde a i-auga, mais vólvea a ter ó lle mudal-o cultivo. Por esto é preciso "partir" todolos anos tendo en conta os cambios de cultivo que sofreran as herdades. Pra "partil-a i-auga" axúntanse todolos veciños e fano de acordo antre iles.

Na parroquia de Lobeira (Ourense), atopamos dous sistemas distintos, un empregado en Facós e outro en Quintas.

En Facós, o día divídese en catro sortes: a primeira, dende a saída do sol deica o almorzo; a segunda do almorzo ó meiodía; a terceira, do meiodía á merenda e a derradeira, da merenda ó solpor. Cada unha destas *sortes* tén, pouco máis ou menos, tres horas, e decimos pouco máis ou menos porque, variando as horas da saída e da posta do sol, o tempo antre os dous intres non é sempre o mesmo senón que pode ser máis ou menos.

A noite, pola súa parte, divídese en dúas *sortes,* dende a posta á saída do sol, separadas pola meianoite, que veñen tendo seis horas cada unha.

Agora ben: cada *sorte* supón un intre de tempo no que a poza está a se encher; esta *sorte* é a unidade de medida prá i-auga e corresponde, non a cada veciño senón, coma é lóxico, a cada unidade de terra, que é o *copelo,* equivalente, coma xa dixemos, a 21 m².

Cada *sorte* rega 70 *copelos,* fraccionándose a sorte cando é preciso pra terras que teñan menos tamaño.

Na hora precisa en que comenza a sorte, o veciño a quen corresponda tapa a poza que se vai enchendo e, cando lle parez ben, abre a *pozañeira* e comenza a regar, tendo en conta que, en canto remate o seu tempo, o que lle segue tén que pechal-a poza pra si.

Se o que está regando non rematóu coa súa i-auga cando o que lle segue vai pechal-a poza tén que lle dar un *rego*, e decir, partir coíl a i-auga que quede deica deixar ceibe a poza.

Pra remediar istes casos é costume faguer dúas pozas e, diste xeito, namentras se vai enchendo unha coa i-auga dunha sorte, séguese regando da outra poza coa da sorte anterior.

Nas Quintas, e o mesmo nos outros lugares da parroquia, non se rega de noite; o día da rega tén dazaséis horas, dende que rompe o día até a bocanoite, e divídese en catro *coartos*, dous pola mañán, de a tres horas e meia cada un, e dous pola tarde, de a catro horas e meia. Durante a noite énchese a poza.

A rega distribúiese de xeito que a cada dazaséis copelos correspóndelles unha hora de auga.

Se as herdades dun veciño están a menos de trescentos metros unhas das outras, disfroita xunta a i-auga que lle toca, mais se tén fincas a maor distancia, estas derradeiras tén que as regar noutro turno. Esí fanse coas terras grupos que se van regando por rolda e, pra que os beneficios e desventaxas collan a todos, un ano coménzase a regar por un cabo e ó ano seguinte polo outro.

Iste sistema de regal-as herdades por grupos tén por ouxeto faguel-o menos sensíbel que se poda as perdas que a i-auga sofre polo camiño. Tamén busca ise fin o non seren os *coartos* iguás xa que despóis de meiodía a calor do sol é meirande e a rega seca máis aixiña.

Por outra parte, a rolda vai de tal xeito que lle non corresponde a ningún regar dúas veces seguidas pola mañán ou pola tarde, senón alternando.

O RÉXIME DA PROPIEDADE

Anque non corresponda a iste lugar o análisis do réxime de propiedade das terras, non queremos deixar de indicar algo en col diste asunto pra completalo.

O corrente é que o campesiño traballe terras propias, adequiridas por merca ou por herdencia; mais cando lle non chegan as súas, tén que se precurar doutras pra compretal-o que lle falla.

Estas outras poden ser do comunal, ben por meio de *meras* que lle toquen cando se o monte "parte", ben por meio de *alargas*, das que xa falamos. De todos xeitos, estas terras adoitan seren ruíns o renden pouco froito.

O sistema máis empregado é o de traballar herdades alleas, en "arrendo" ou a "meias".

As terras en "arrendo" trabállanse pagando ó dono delas unha cantidade fixa en diñeiro ou en froito e chámase *a sabido.*

Cando se "tran a meias" pártese o froito, a mitade pró que a traballa e a outra pró dono.

Nas herdades "en arrendo", o dono paga os impostos fiscás e o que a traballa corre con todo o demáis, anque adoitan iren a meias nos arrenxos que requira a conservación da finca, coma pra erguer unha parede derramada, consolidar unha arribada, etc. Enténdese que a herdade arréndase con todolos direitos de auga, paso e outros semellantes que poida ter.

Cando se traballan "a meias", as condicións poden seren moi variadas, dende faguelo todo a mitade, contribución, esterco, semente, etc., até correr todo de conta do arrendatario, namentral-o dono se cingue ó pago dos trabucos.

Antre os dous extremos atópanse todalas modalidades.

Pra remate, sinalaremos a existencia de casos en que o traballador dá ó dono da terra "as meias", mais non en froitos senón no diñeiro equivalente ó valor que os froitos teñan naquil intre no mercado.

2. OS PRODUTOS DO CAMPO

O MILLO

Antecedentes

Non embargantes a súa moderna introducción na Galiza, é o millo un dos produtos fundamentás do noso campo, o que non é de estranar se se tén en conta que, en realidade, o que ocurríu foi que veu a sustituir a outra pranta semellante: o *paínzo.*

Xa na cultura dos castros era cultivado o paínzo, coma o comproba o achádego de sementes torradas distes graus que, procedentes das citanias, gárdanse no Museu Leite de Vasconcellos, Portugal.

É de supor que o uso do paínzo se non interrumpíu xa que o atopamos moito despóis citado no século XIII, no Cancioneiro da Vaticana, e a il alude, sen dúbida, unha miniatura das Cántigas de Alfonso X que representa uns canastros cheos de espigas. Foi bastante despóis do descubrimento das Américas que veu o *millo* á Galiza.

Polos traballos de Bouza Brey sabemos que o primeiro millo veu no ano 1604 traguido polo Almirante Don Gonzalo de Castro e a súa muller Doña Magdalena de Luaces. O millo veu en dúas arcas polo menos; unha perdeuse no século pasado, maila outra consérvase en Casariego, no oeste de Asturias, de onde era o Almirante. Iste grau trouxérono da Florida e il sementouno na súa terra namentral-a muller o faguía en Mondoñedo, a súa patria.

Pouco a pouco foi inzando o millo e xa no primeiro tercio do século XVII aparez documentado nas provincias de Lugo e a Cruña, entrando na de Ourense xa ben andado o XVIII e non aparecendo, cecáis, até o XIX nalgunhas terras da montana.

Seguramente iste grau trouxo consigo o nome indíxena de *maíz,* mais ise nome non prendéu eiquí e déuselle o mesmo que tiña o vexetal ó que viña a sustituir: *millo.* Entón, pra distinguir un do outro, modificáronse os nomes, chamándolle ó vello *paínzo, millo miudo, millo dos paxaros...* e ó novo *millón, millote, millo grande, millo gordo, millo grando* e aínda a curiosa forma, infruida polo nome indíxena, de *maínzo.*

Logo, ó ir predomiñando, quedóu o nome de *millo* pró importado e o de *paínzo* ou *millo miudo* pró outro, que xa hoxe case que non se cultiva, sementándose algún pé por cursidade nada máis.

Cultivo

O millo, de enorme consumo no noso campo, seméntase polos meses de abril e maio, principiando por preparal-a terra que tén que recibilo.

Coma son empregadal-as mesmas ferramentas pra case todolos cultivos, imos primeiro a describilas, deixando pró seu lugar as que señan excrusivas de certos traballos, consonte falamos das tarefas en que se empregan.

Pra arrenxal-a terra en que se quer sementar millo, coménzase pola *estercar*. O *esterco* ou o *estrume* carrégase no carro valéndose de *picarañas*, sorte de ferramenta que tamén úsase en moitos sitios pra sachar; tén difrentes formas anque, en esencia, consiste en dous dentes de ferro mangados perpendicularmente nun pau, usándose do mesmo xeito que as *aixadas* que teñen a parte de ferro formada por unha lamia, de tamaño, forma e peso que varía duns sitios a outros; a *aixada* é o instrumento que máis se emprega pra sachar.

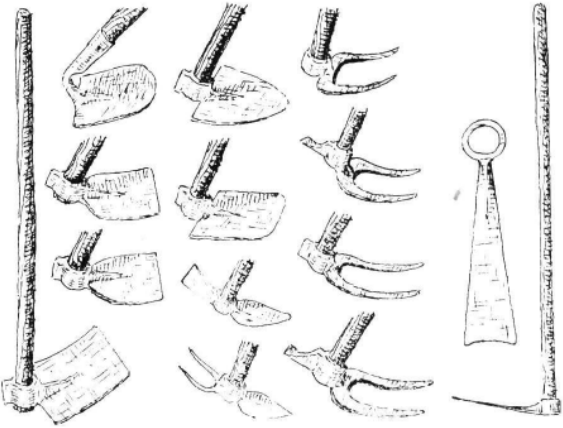


Fig. 138. - *Aixadas* e *picarañas*. A da direita emprégase no norleste da Galiza.

Unha vez o *esterco* no carro, lévase á herdade e, consonte o carro a vai recorrendo, bótase o *esterco* en montóns ou *choupeladas* pola terra adiante.

A sementeira

Ó rematar, esténdese o *esterco* con *picarañas* e *aixadas* deica deixalo ben repartido e, a seguir, coménzase a sementeira, na que a ferramenta é o *arado*.

O arado

O *arado* está aínda por estudiar na Galiza a pesares de ser un dos instrumentos máis intresantes do noso campo e merecente dun coidadoso inquérito.

Na Galiza celta xa se empregaba o *arado*. Xustino e Silio Itálico fan referencia a il, especialmente o derradeiro, cando di que os homes somentes se adicaban á loita e non a leval-o arado, que era cousa de mulleres.

Coa romanización, debéu desenroláresе o cultivo do chan e coíl o emprego do arado que, nos distintos tipos que se coñecen eiquí, perduróu ó longo dos tempos até hoxe.

O *arado* actual, que responde sensibelmente ó tipo chamado "román", presenta, dentro da forma xeral, certas variantes de intrés.

Faise case totalmente de madeira de carballo e consta dunha peza angular que se colle coa man por un dos lados, a *rabiza,* namentral-o outro, *rostro,* vai paralelo ó chan e leva na punta o *dente* ou *rella* de ferro, de forma cónica, anque non sempre, coma veremos.

Detrás da *rella* atópanse dúas pezas diverxentes, no mesmo plano que o *rostro,* chamadas *abeacas,* sostidas por unha travesa, o *amexelo.*

Da base da *rabiza* ou da traseira do *rostro,* pois danse só dous casos, sai o *tamón;* o *tamón* é un pau longo que leva na punta dianteira un, dous ou tres *buratos* nos que entra a *chavella* que serve pra xunguilo á parexa de tiro. Os *buratos* do *tamón* teñen por obxeto acurtar ou alongal-o tiro pasando a *chavella* ó que conveña. O *tamón* asegúrase á *rabiza* ou ó *rostro* por meio de *tillas* que o cinguen á encarna en que entra.

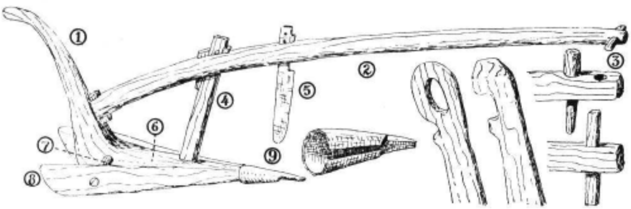


Fig. 139. - O *arado* corrente e a súa nomencratura: 1, *rabiza.* 2, *tamón.* 3, *chavella.* 4, *teeiro.* 5, *seita.* 6, *rostro.* 7, *amexelo.* 8, *abeacas.* 9, *rella.* Á direita, variantes de *rabizas* e de *chavellas.*

Antre o *tamón* e o *rostro* atópase unha travesa de madeira que encaixa nos dous e serve pra reforzal-o conxunto; esta travesa chámase *teeiro.*

Nos terreos da veiga, o *arado* adoita ter, máis adiante do *teeiro,* unha coitela vertical de ferro, *seita,* que pasa por unha fenda do tamón e rube ou baixa mudándolle un *espigo* nos buratos que leva na parte superior.

Dixemos que a *rella* é, polo xeral, de forma cónica, máis tamén se atopa plana, de forma triangular, ou case semicircular, cravada á extremidade do *dente.* Vense *rellas* diste tipo por parte da terra de Pontevedra, por Celanova, polos Ancares, etc.

Polo S. L. da provincia de Lugo atópase un intresante tipo de arado dunha peza soia. Non tén *abeacas* e o *tamón* e o *rostro* están feitos aproveitando o arrinque dunha rama de arbre, de tal xeito que un anaco do tronco forma o *rostro* e a rama o *tamón.* Outras veces faise de dúas pezas que xuntan formando unha unidade e asegurándoas con *cinchos* de ferro ou con *tornos* e *corres* de madeira axeitada pra confeicioalo dunha peza só.

A iste arado chaman alí *cambela* e nil quer ver Ebeling, que estudióu aquela zona, o representante do "aratrum simplex" dos romanos. Chámalle il "Hakenpflug" ou arado-aixada, e ven sel-o instrumento que serve pra pasar da aixada movida pola man do home ó arado puxado por animás.

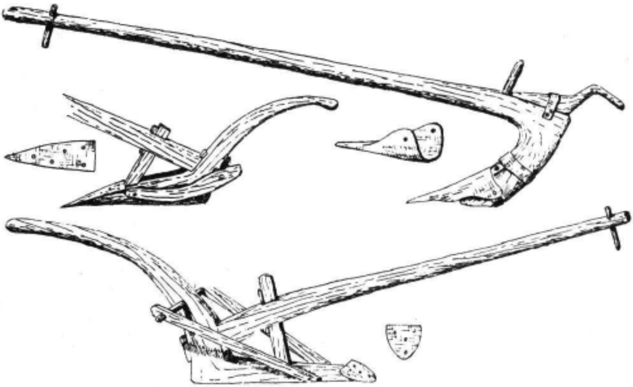


Fig. 140. - Arado dunha soia peza, *cambela*, do L. da provincia de Lugo. Abaixo, variantes de *abeacas* e *rellas* do mesmo sitio (s. Ebeling).

A *cambela* emprégana pra rompel-o monte despóis de *rozado* e preparado prá sementeira. Do nome diste arado chaman alí *cambelar* ó traballo feito coíl.

Un curioso arado, con trazas de moi vello, atópase nas terras de Mondariz. Iste arado tén unha peza, o *encano*, que leva no seu extremo o *ferro, rella* semicircular, namentral-o outro extremo empalma co *rabicán* ou *rabiza;* un pouco máis arriba da xunta do *encano* co *rabicán* sai o *tamón* ou *tomón*, que se suxeta cunha tilla, *pespunto*, que permite armal-o tamón ó resto do arado no intre de comenzal-o traballo. Antre o tamón e o encano vai un *teeiro*, o *manxil*, e máis adiante a *rega*, coma a *seita* de que xa falamos, e que, coma nos outros arados, pode torcer a un lado ou a outro por meio dunha tilla pra seguil-o senso do suco.

O elemento máis persoal diste tipo de arado son as *abeacas*, que en Mondariz chaman *abecas*. As diste arado son moi grandes, domeadas cara atrás, prolongándose deica acadal-a mesma lonxitude que o extremo do *rabicán* até o punto de que se empregan pra dirixil-o arado coa man; po-

demos, case, considerar iste instrumento coma un arado de tres *rabizas.* Antre as *abecas* e o manxil leva dúas pezas triangulares chamadas *sobre-abecas.* As abecas amárranse ó encano por meio de dúas travesas.

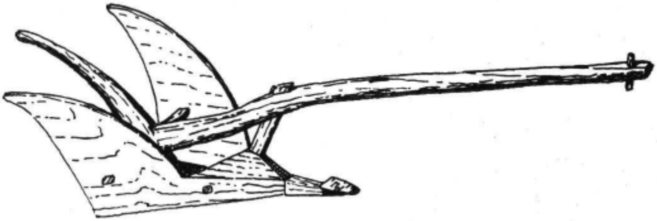


Fig. 141. - Arado de Mondariz (Pontevedra), con *abeacas* de gran desenrolo.

Atópanse tamén arados con dúas *rabizas,* independentes niste caso do rostro e ó que se xuntan por meio duns *tornos* de madeira ou *pasadores* de ferro. Nistes arados ponse o home antre as *rabizas* e cunha man en cada unha pró conducir millor.

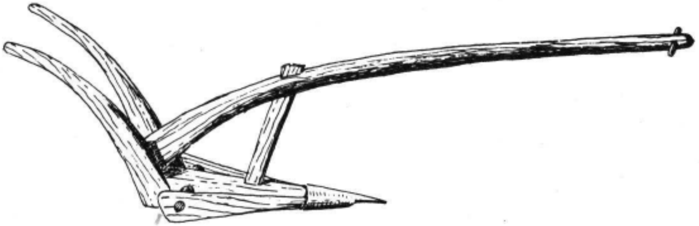


Fig. 142. - Arado con dúas rabizas, da terra de Lalín (Pontevedra).

O mesmo obxeto de facilital-o manexo tén un *torno* que algúns arados levan na parte superior da rabiza e que permete collelo coas dúas mans nun intre determiñado.

A falla de facenda e a facilidade pró traballo que presentan algúns terreos figueron nacer un tipo de arado que se atopa en lugares chairos. Trátase de arados pra xunguir somentes un animal e que teñen, por tanto, a súa estructura axeitada a iste obxeto.

Contan con dous *tamóns,* antre os que se pón o animal cuio xugo, feito tamén especialmente, xungue os seus extremos ós cabos dos *tamóns;* ístes, por detrás, levan antre sí dúas *travesas* que, á súa vez, articulan cun *tamón* curto que sai da *rabiza.*

Iste sistema de tiro por un só animal atópase empregado tamén nos carros, coma máis adiante veremos, e non sería extrano que iste arado fose o inspirador do carro co mesmo sistema de tracción.

Tanto no conxunto coma nas pezas é fácil atopar variantes, unhas que compren un fin determiñado e outras que non responden máis que ó capricho do seu autor.

As difrentes finalidades do arado nas terras fan que iste instrumento precise dalgúns aditamentos pra un millor rendimento.

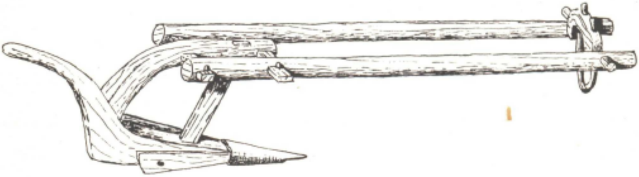


Fig. 143. - Arado con dous tamóns pra xunguir un só animal.

Antre estas engádegas convén citar algunhas: o *fouciño do arado,* a *seita,* da que xa faláremos, e as *escobas* e *pasoeiras.*

O *fouciño* é unha peza de ferro semicircular, afiada pola parte de fora, que se pón ó arado sobor do *rostro,* antre a *rella* e o *teeiro;* o obxeto do fouciño é ir cortando a vexetación consonte se vai arando cando se está a rompel-o monte pra faguer "estivadas". Vimos moi empregado iste aparello nas terras de Zobra, preto de Lalín.

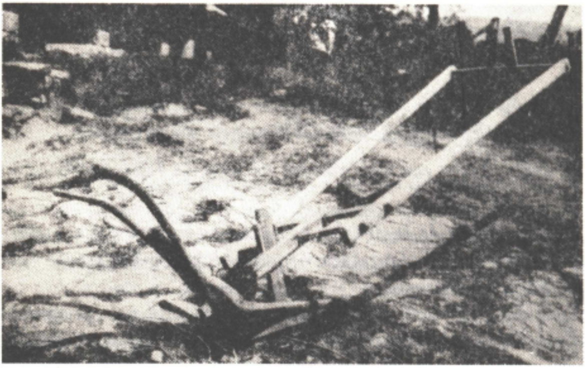


Fig. 144. - Arado pra unha vaca soia, en Anzo (Lalín - Pontevedra).

Un fito parecido tén a *seita* que, por meio dunha cuña, incrínase cara o lado que conveña. O seu uso é máis xeral que o do *fouciño* anque non acada a eficacia diste.

As *escobas* e as *pasoeiras* son semellantes e teñen o mesmo obxeto: faguer que o suco seña máis ancho. As *escobas* son dúas táboas que se poñen verticás na cara anterior da rabiza; teñen forma triangular e van xunguidas por riba cunha travesa chamada sumadoiro. As *escobas* úsanse en arados sen abeacas e o seu obxeto é *soumar* ou seña faguel-os sucos moi abertos pra deitar niles o grau. O mesmo fin téñeno as *pasoeiras,* que noutros sitios chaman *bascullos,* e que se lle poñen ó arado no ángulo que forman a *rabiza* e o *rostro.*

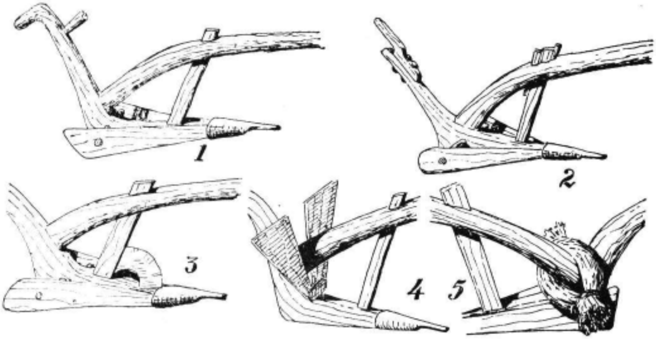


Fig. 145. - Variantes de arados: 1, de *rabiza* con *torno.* 2, de *rabiza* composta. 3, con *fouciño* pra rompel-o monte. 4, con *táboas* pra *soumar.* 5, con *pasoeiras* pró mesmo.

O sistema de tiro do arado é o mesmo que o do carro; por esta razón o *tamón* remata do mesmo xeito que a *cabezalla* do carro, tendo a *chavella* vertical ou cruzada.

O xugo é tamén o mesmo, anque o do arado tén que ter maior longura que o do carro; por esto, úsanse uns xugos especiás pra arar, que son tamén máis lixeiros, anque non fallan xugos cun dispositivo que permete axeitalos ós dous traballos. Ocuparémonos dos xugos en xeral ó falar do carro.

Nistes derradeiros tempos, e anque con certas dificultades, foi entrando no noso campo o arado de ferro.

Os nosos campesiños, de esprito tradicioal, ollaban con receio o novo artiluxo e tardaron en se valer dil. Logo, pouco a pouco, escomenzaron a ver as súas ventaxes e a lle dar caibida antre as ferramentas do campo.

Os primeiros arados de ferro eran de fabricación industrial, mercados na tenda, mais non tardaron os artífices campesiños en faguer valer a súa persoalidade creando modelos propios, sendo case todalas pezas obra súa, descontadas a *rella* e a *roda* que mandan faguer nas fundicións urbáns.

Aixiña se popularizóu iste arado, de vertedeira reversible e dúas *rabizas,* con *roda* de outor variabre na punta do *tamón;* abonda hoxe en moitos sitios, especialmente no S. W. da provincia de Ourense onde se seguen faguendo a un costo máis accesibel que os que fornece a industria e son de tanta eficacia coma iles.

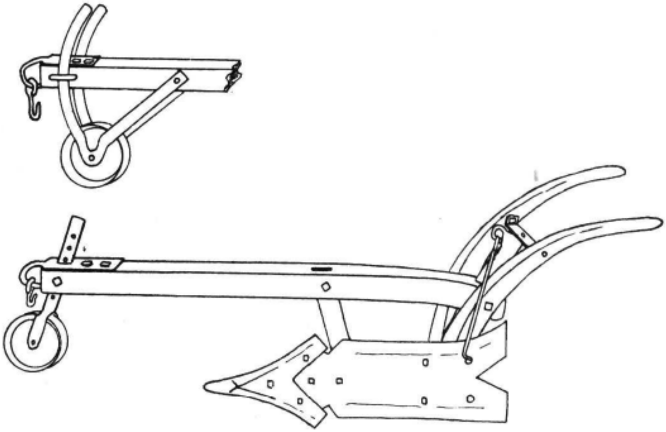


Fig. 146. - Arado de tipo moderno, feito polos ferreiros de Lobeira (Ourense). Ó parecer, está inspirado nun moderno arado portugués.

Cando se vai arar, xúnguese o gado ó xugo na casa e o arado ponse co *rostro* por riba do xugo de xeito que a punta do *tamón* vai esbarando polo chan.

Ó chegar á herdade, aponse a xugada e coménzase a arar. De diante da facenda vai, polo xeral, un rapaz coa *aguillada* tanguendo o gado; na *rabiza* vai un home, que conduz o arado e guía o gado berrándolle: "Ei, vaca, ei...! Ooo...! Ei, vaca ó rego...!"

Se o rego torce, carga na *rabiza* cara o outro lado pró endereitar.

Atrás do arador vai unha muller botando no suco coa man os graus de millo que leva nunha carabela. A seguir, mulleres, nenos e homes, van *picando,* é decir, botando terra ó suco con aixadas.

Outras labores e ferramenta

Seguidamente, *grádase* coas *grades* ou *gradas,* das que se atopan varios modelos asegún as localidades.

O tipo máis corrente consiste nun bastidor de madeira formado por *travesas* nas que se atopan os *dentes*, postos de tal xeito que ningún diles pase polo risco feito polos outros ó pór en movimento o artefacto. A *travesa* dianteira da *grade* tén un *torno* ou unha argola na que se engancha un pau ou unha cadea, *soliño*, que vai ó xugo do gado que tira pola grade. Con obxeto de que os *dentes* penetren ben na terra, lástrase a grade con dúas ou tres pedras grandes, sendo tamén corrente que, no canto delas, se poña de pé o que vai gradando. Algunhas veces a grade tén os *dentes* de ferro pra que corten millor a terra.

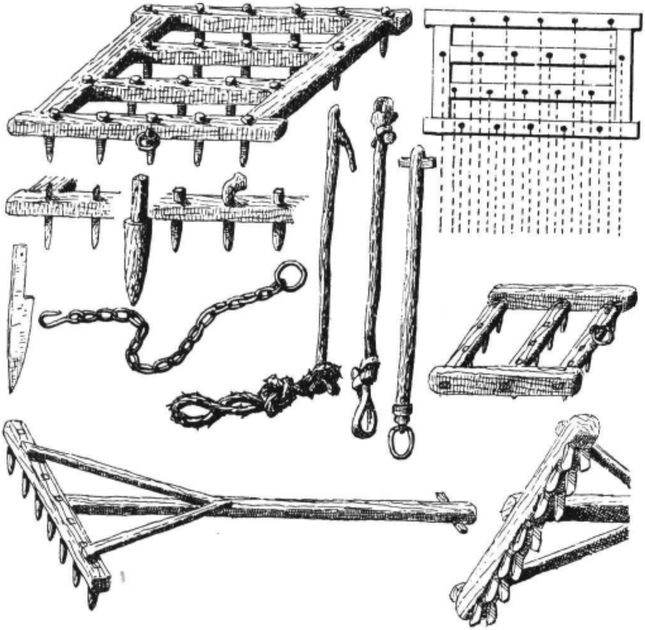


Fig. 147. - Tipos de *grades*, cos *soliños* correspondentes.

Un tipo máis sinxelo de *grade* consiste en dous madeiros en forma de "tau": o *tamón* e a *travesa*, que se aseguran con dúas *taborelas*. A *travesa* leva por baixo dentes de madeira, que ás veces van ós pares, e o *tamón* vai provisto da súa *chavella* pra xunguil-o gado. Úsase coma a outra.

Istes dous tipos de *grade* fanse de distintos tamaños, asegún conveña, e o seu obxeto é achairal-a terra desfaguendo os sucos que labróu o arado.

Aínda nalgunhas partes se fai outra tarefa pra rematal-a sementeira do millo: a chamada *apoñer*, que se fai co *canizo* que é unha especie de grade sen dentes e armada con paus e varas entretecidas. O fin de *apoñel*-o millo é desfaguel-os *cadullos* ou terróns que quedan despóis de gradar.

O millo fica esí deica o mes de San Xoán, en que se lle dá unha *sacha* valéndose de *aixadas, legóns, sachos,* etc. A *sacha* vai faguendo de novo uns sucos coma os do arado pra que os pés de millo queden enfiados.

A comenzos do mes de Sant-Iago, *réndase,* isto é, dáselle outra sachada coma a anterior, e polo remate do mesmo mes *móndase,* entresacando algunhas prantas pra que medre o millo máis basto. Os pés que se arrigan ó *mondar* lévanse prá casa e dánselle a comer á facenda.

Aínda se lle da outra *renda* e, pra comenzal-as *regas,* procédese a *estral*-a herdade, botándolle no chan fentos e palla pra que a i-auga non leve a terra.

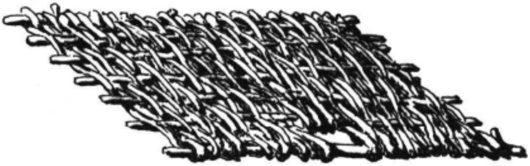


Fig. 148. - *Canizo* pró traballo da terra.

As *regas* danse durante os meses de Sant-Iago e agosto, en máis ou menos cantidade asegún a i-auga de que se dispoña e as necesidades da terra e do ano.

Algunhas terras dispoñen de *puzos* pouco fondos dos que se saca a i-auga cun *cambón* ou *bimbastro;* niste caso dáselles unha rega denantes de saíl-o sol e outra ó solpor deica esgotar a i-auga do puzo, que segue enchéndose antre rega e rega, o que non é impedimento pra que se utilice tamén a i-auga comunal que corresponda na rega. O máis corrente é que as herdades non dispoñan de máis auga que esta derradeira e entón a rega dase nos días e horas que toque a sorte.

A *rega* faise con aixadas, collendo a i-auga no rego e levándoa a través da terra por meio de pequenas canles que se van abrindo, precurando que se achegue ben ó pé das prantas e deixando enchumbar ben a terra.

Cando a i-auga "toca" de noite, aprovéitase a lúa, se a hai, e se non lévanse faroles de aceite que se pousan no chan e se van mudando coma conveña.

No mes de agosto, namentras seguen as regas, bótase a *ferraña,* centeo que se sementa antre o millo pra rematar aquélas e que se usa coma pasto despóis da *seitura.* A *ferraña* seméntase a boleo e logo dase unha *sacha* coas aixadas. A *ferraña* nacida chámase tamén *alcacer.*

A fins de Sant-Iago e comenzos de agosto, *quítase o pondón* partindo coa man as frores masculinas que sán na cima da pranta e que, atadas en feixes, se levan pra lle dar ó gado.

Máis adiante *escotélanse,* cortando, tamén coa man, a parte superior do grañeiro, dende un pouco máis arriba das espigas. Estas *cotelas* úsanse pró mesmo que os pondóns.

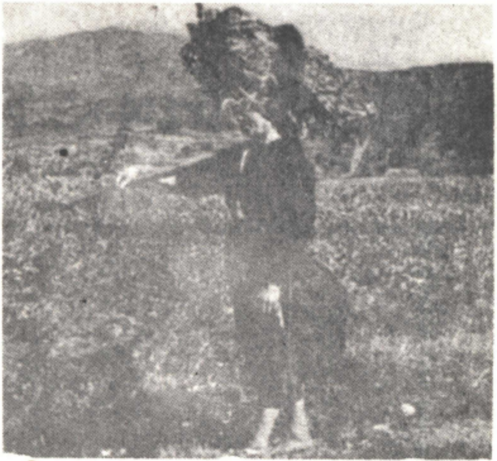


Fig. 149. - O millo da *monda* recollido pra acomodal-o gado. Arredores de Pontevedra.

Niste tempo xa as espigas son grandeiras e precísase gardalas dos moitos nemigos que teñen. Póñense silveiras por riba dos valados, ármanse *espantapaxaros* e os pobos, no "xuntamento", ordean pechal-as pitas e os cans. Moito dano fan tamén nos millos os *teixugos* e os *tourón;* pra comel-a espiga, comenzan por tronzar o grañeiro polo pé e non hai máis remedio que andar algúns veciños atutando nun corno pra xotar istes bechos.

Piores de gardar son dos veciños rapiñeiros que as levan pra deixalas secar e dos rapaces que as collen "cando están no leite", isto é, cando o interior dos graus está líquido, pra comelas asadas.

E chega en tanto á *seitura*, nos derradeiros de agosto nuns sitios, e noutros máis tarde, até fins de setembro ou comenzo de outono.

Seitura, esfolla e debulla

A *seitura* fana os da casa con *fouciñas* de forma de meia lúa cun mango pequeno de pau. Os grañeiros vanse cortando un a un e deitándoos no chan, namentras outrol-os van pondo no carro prós levar prá casa, onde se arriman a unha parede do palleiro ou por baixo dun combarrizo, quedando alí algún tempo pra que rematen de secar. Algúns, ó cortalos, amoréanos na mesma herdade onde secan até os carrar prá casa, na que tén lugar a *esfolla.*

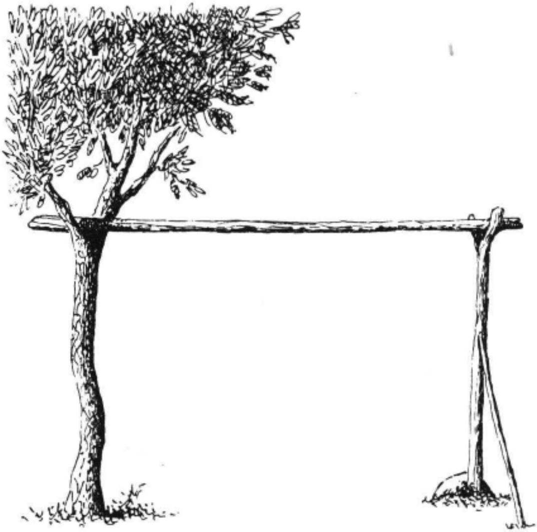


Fig. 150. - *Baranda* ou *sequeiro* pró millo, usado nos sitios en que, por ser pequena a colleita, non existen canastros. Empréganse tamén pra secal-o millo temperao, cortado denantes da seitura.

A *esfolla* é unha verdadeira festa, semellante ós *fiadeiros*. Coma nistes, axúntanse mozas e mozos pola noite, na compaña de xente vella, no lugar en que está o millo, e grañeiro por grañeiro vanlle tirando as follas protectoras, *cosco* ou *poma*, e sacando as espigas que se botan en cestos. O *cosco* tamén se aproveita deixándoo secar ben no palleiro e recheando coíl os colchóns. As follas máis finas do *cosco*, que son as que están en contacto coa espiga, sustituien bastante ben ó papel de fumar.

As canas do millo dánselle ó gado que gosta moito delas polo sabor doce que teñen e que, por iste tempo, nótase tamén no leite que da o gado que se alimenta cos grañeiros.

Namentras *esfollan* ou *escarochan*, mozas e mozos cantan e enredan, non sendo raro que a *esfolla* remate en baile. Ó falar do liño ocuparémonos dos fiadeiros; abonde eiquí decir que a *esfolla* é un *fiadeiro* en pequeno.

Consonte se *esfolla*, vanse apartando as espigas marelas das brancas; o que atopa unha *espiga raíña*, que son as de cór morada, queda coma rei da festa até que apareza outra. Polo pronto parez que o atopar unha *espiga raíña* dá boa sorte.

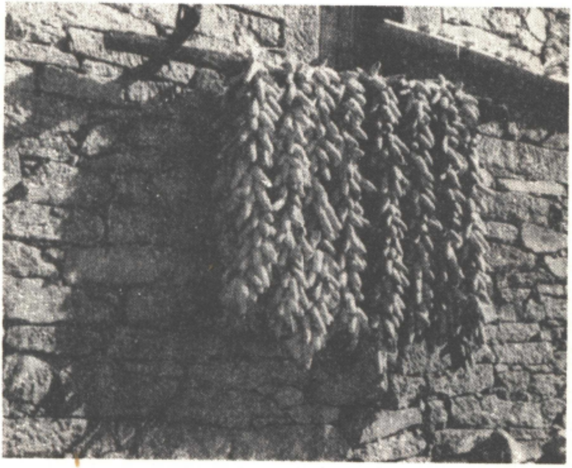


Fig. 151. - Espigas de millo en restras, a secar nunha *baranda*. Baltar (Ourense).

Cando a herdade se trai en "arrendo" ou a "meias", pártese entón o millo, botando tantos cestos pra un coma pra outro, no segundo caso, ou apartando os que correspondan á renda no primeiro.

Logo o millo lévase ó *canastro* onde queda até o intre do mallar.

Na herdade en que se crióu o millo queda agora a *ferraña* ou centeo que se sementóu no meio do vran. Rematada a seitura, lévase alí o gado á tardiña pra que vaia pastando a *ferraña*.

Cando a colleita do millo é boa e non caibe folgada no canastro, póñense a iste táboas atravesadas na porta pra que se non derramen as espigas fora e vaise esí até o encher de todo.

Hai sitios nos que se colleita pouco millo e non teñen canastros por esta razón.

Entón non se esfolla senón que se arrigan as espigas con toda a envoltura; logo botánselles as follas cara atrás e vanse trenzando unhas coas outras, faguendo restras semellantes ás da cebolas. Estas restras dependúranse no corredor ou, se non caiben nil todalas espigas, póñense nun pau atravesado antre dous esteos de madeira.

Nun sitio ou no outro queda o millo a secar até o intre do *mallar* ou, mellor, *degrañar*.

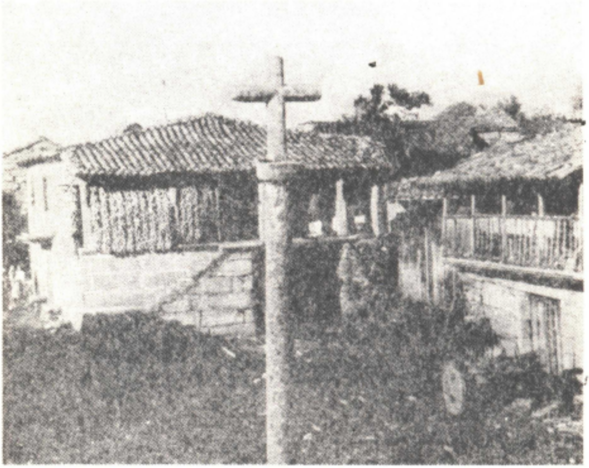


Fig. 152. - Unha praza en Baltar (Ourense). No fondo, o millo no sequeiro.

En realidade, o millo vaise degrañando ós poucos dende que está en condicións, consonte vai faguendo falla na casa, máis hai un intre, a comenzos do vran, en que se *debulla* todo.

Aínda dentro da mesma localidade, non todos *mallan* do mesmo xeito iste grau.

Pódese ir metendo as espigas en sacos vellos e baterlle logo con estacas. Outros fan o mesmo, mais sen saco, ben na eira, ben nunha habitación da casa. Outro procedimento é o de mallalo no *carro*. O *carro* é unha sorte de caixa de castiñeiro, de 1 x 1,50 mts., montada en catro pés; o fondo é de táboas algo separadas e os lados máis ben baixos. Pra mallar ponse unha manta no chan, por baixo do *carro*, e por riba botánse as espigas, dándolles logo con paus curvos que desprenden o grau que vai caír na manta.

De calquera distes xeitos que seña, queda logo a laboura de repasal-as espigas frotándoas co rabo dunha tixola vella ou co carozo doutra espiga xa *debullada.*

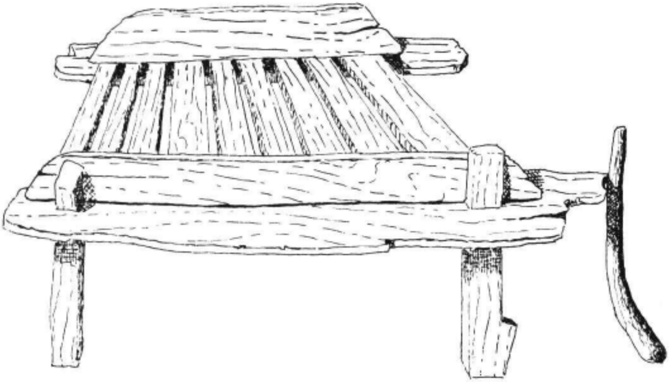


Fig. 153. - Carro de mallal-o millo na terra de Melide.

Modernamente empréganse tamén máquinas de distintos sistemas mais que non aforran a derradeira debulla.

Garda e medición

Ó rematar, lévase o millo ás *arcas,* recolléndoo coa *escá* ou *ferrado* pois así mídese ó mesmo tempo.

As *arcas* son grandes caixas de castiñeiro ou carballo, con tapa e pechadura. As boas teñen cada unha das súas seis caras feitas dunha soia táboa. Cando se teñen en piso de terra, póñense sobor de dous paus ou *canteiros* pra gardalas da humidade.

A *escá* e o *ferrado* son dúas medidas de madeira que se empregan pra medil-os graus. Teñen forma naviforme e pra que o grau quede rasante pásaselle un pau, *rebolo,* pra *rapar* anque a curtesía quer que se deixe algo de *colmo* na punta sen *rapar.*

O tamaño do *ferrado* varía moito. Un *ferrado* de millo pesa de 16 a 20 kilos. A *escá* é a mitade do *ferrado* e o *coarto* é a mitade da escá; o *coarto* non é de madeira senón que se emprega unha cestiña que, por esto, se chama *cesta do coarto.*

Pra cantidades grandes úsase a *fanega,* que son cinco *ferrados;* esta medida é puramente nominal pois non hai vasixa pra medila anque serve pra notal-a capacidade das *arcas* polo númaro de *fanegas* que poden conter.

Denantes de metel-o millo nas arcas hai que *erguelo*, botándoo nunha cesta e deixándoo caír pouco a pouco nun sitio en que corra vento pra que iste leve a *puxa* ou *moiña* que se recolle e se garda pra encher cabezás, que resultan esí frescos e brandos. Esta operación pódese tamén faguer

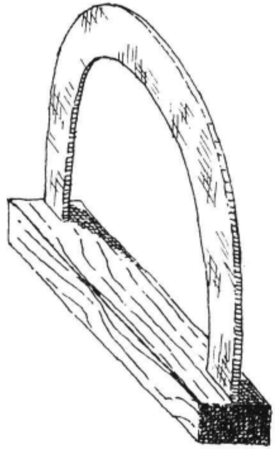


Fig. 154. - Aro de ferro pra degrañar as espigas do millo. Lobeira (Ourense).

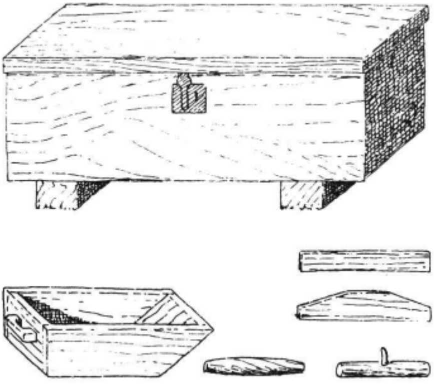


Fig. 155. - *Arca* pra gardal-o millo, *escá* pró medir e *rebolos* pra rapal-a medida.

co *cribo*, sorte de peneira co fondo de coiro e buratos de tamaño grande pra que a puxa pase por iles e non o grau.

O millo, despóis de mallado, transpórtase en sacos que se carran ó lombo, en cabalos ou no carro.

As espigas lévanse en cestos e médense tamén por iles, habendo unha capacidade pra istes cestos, chamados *cestos da medida*, anque varíen dun sitio pra outro en canto ás espigas que poden conter.

Gardado o millo, cóllense os *carozos* e métense onda a leña prós queimar, pois arden moi ben e dan moita calor. Tamén se usan pra improvisar tapóns prás botellas e garrafóns, forrándoos cun trapo branco pra que axusten ben. Fanse coístes carozos caixas prá isca, partíndoos pola mitade e quitándollel-o miolo e os cativos fan coíles as suas vaquiñas póndolles as patas e os cornos con garabullos. As mulleres improvisan rocas pró liño cun carozo espetado nun pau.

Todo o que sai da pranta do millo tén a súa aplicación máis ou menos trascendente.

O CENTEO

Esí coma o millo é a pranta das zonas baixas e de meia montana, o centeo atópase en todalas altitudes sendo o cultivo típico da montana e das terras probes en xeral.

O arraigo que o centeo tén na Galiza semella sinalar este cereal coma indíxena, cultivado dende os tempos máis vellos.

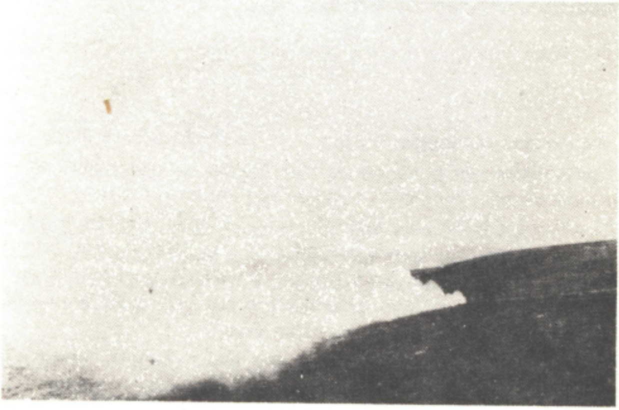


Fig. 156. - Queima do monte pra faguer unha *estivada*. Serra do Leboreiro (Ourense).

O centeo dase en todas partes e incruso cando se quer pór en produción un anaco de terra estéril, coménzase por lle sementar iste grau.

Sementeira

Polo xeral, cultívase en barbeitos, deixando a terra de ponla un ano ou alternando con patacas; é decir, que o centeo cóllese un ano sí e outro non na mesma terra.

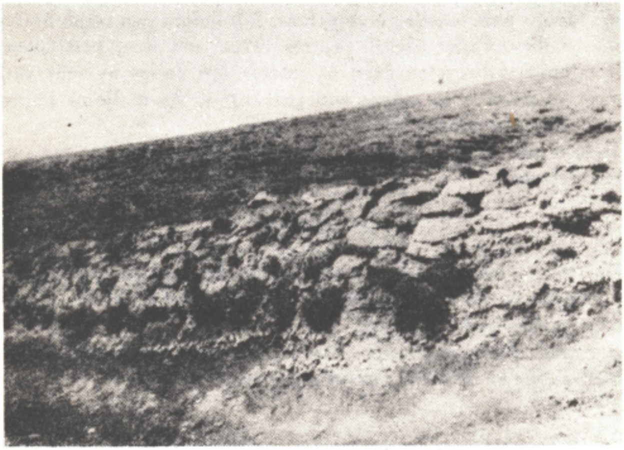


Fig. 157. - Muro feito de terróns nos Montes do Larouco (Trives) pra faguer unha estivada.

Nos derradeiros tempos en que a xente sentíu a necesidade de intensificar as colleitas de grau, recurríu ó centeo, aumentando a sementeira en *estivadas* ou seña rompendo o monte pró adicar ó cultivo.

As *estivadas* fanse polo meio do vran, rozando o monte e queimando logo a roza en pequenos montóns ou *borreas*. Esta queima faise tamén nos *barbeitos* cando se preparan prá sementeira. A queima das *borreas* é lenta, constituindo o seu fume polo día e o seu brilo pola noite unha das notas máis caraiterísticas da montana no vran.

Consonte se fan a roza e a queima nas *estivadas*, vánselle tamén construindo as cercas que sinalan as súas lindes e vedan o paso á xente e ós animás; úsanse muros de terróns, estacas e aramio, sebes de ramalla...

Cando arderon as *borreas* espállase a cinza e rómpese o monte con aixadas, legons ou picarañas, meténdolle máis tarde o arado, que pode ir provisto de *fouciño.* Esta arada, que chaman *decrúa,* dase tamén nos *barbeitos* que dende agora seguen o mesmo ritmo que as *estivadas.*

Despóis da *decrúa* vén outra arada, a *entravesa,* con sucos cruzados coa anterior e logo *grádase,* botando a seguir a semente que se leva nunha carabela e se vai espallando por toda a herdade.

A angueira final da sementeira é outra arada que tén por obxeto abrir sucos en cuias partes outas nacerá o centeo. Esta arada dase nalgúns sitios póndolle ó arado *pasoeiras* ou *escobas* pra ancheal-o suco.

Esí queda a terra deica os meses de febreiro e marzal nos que se da a *refenda, caleando* a herdade, é decir, limpando de herbas a *cal* ou parte cóncava do suco. A *refenda* faise con arado na montana, mais en "terras de millo" adoita levarse a cabo con sachas ou aixadas.

Cando se fai con arado precísase certo tino e gado afeito a iste traballo pois non convén torcel-o rego e compre que os animás pisen na cal do suco e non tripen no centeo que está xa grandeiro nas partes outas. Con obxeto de que o gado que ara non coma o centeo que ten ós lados, vai provisto de *bitillo,* semellante ó empregado prós becerros.

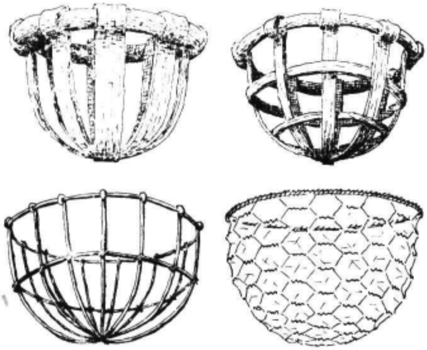


Fig. 158. - *Bitillos* pró gado; os de riba son de vergas e os outros de aramio.

O *bitillo* é unha peza semiesférica que se pón tapando o fuciño do animal, amarrándollo atrás dos cornos con dous tirantes de coiro ou de corda. Os *bitillos* poden ser de vergas de carballo, de aramio, de tea metálica, etc.

Espantapaxaros

Aínda por abril ou maio se lle dá nalgúns sitios outra arada e, coma xa comenza a espigar, póñense *espantapaxaros* semellantes ós empregados pró millo, anque, coma no centeo os graus son máis miudos, os nemigos son máis, xa que van a il os paxaros pequenos, especialmente os pardáus.

Os *espantapaxaros* son variadísimos, dende os máis sinxelos ós máis compricados.

Un dos máis correntes consiste nunha vara espetada na terra e cun farrapo branco na punta; pra que o vento mova mellor o trapo, a vara non se pón vertical, senón incrinada. O trapo sustitúiese ás veces por unha presa de follas da espiga do millo, *cosco*, atada cuñ malló ou cun anaco de espello.

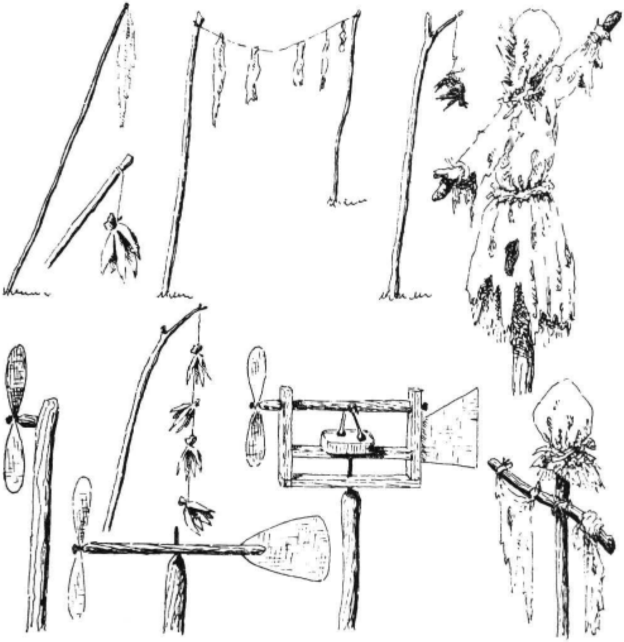


Fig. 159. - Espantapaxaros de distintos tipos.

A eficacia diste artiluxo auméntase pondo unha cordiña tendida antre dúas varas e varios farrapos ou mangados de *cosco* dependurados ó longo dela.

Por aquelo do exempro, algúns dependuran, no canto dos trapos ou do cosco, un paxaro morto coma ameaza prós demáis.

Úsase tamén o crásico monifate feito con roupas vellas e cheo de palla, armado en dous paus cruzados, maila súa eficacia é moi relativa poilos paxaros afanse á súa inmovilidade e rematan por non faguer caso dil.

Mellor resultado dano os que poidéramos chamar mecánicos, algúns moi inxeniosos. O máis simple consiste nunha hélice de folla de lata posta no cume dun pau, atravesada por un cravo e lixeiramente separada do soporte por un taquiño de madeira. Nestas condicións non sempre xira a hélice por non recibil-o vento de frente. Pra correxir esto, hai outras que se arman nun pau atravesado que xira nun espigo e que leva dun lado a hélice e do outro unha lata que ten por ouxeto carear o aparello ó vento.

Semellante a íste, anque máis compricado, é outro destiñado a xotal-as aves polo bruído que arma.

Consiste nun bastidor de madeira, xiratorio, que leva na parte superior un pau cunha hélice no extremo; no meio diste pau van dous cravos articulados polas puntas en sendas anelas; ó xiral-o eixo da hélice, os cravos baten contra dunha lata vella de conservas que vai na travesa central. O conxunto leva un timón de folla de lata pra carealo ó vento. Cando funciona iste inxenio, fai un ruído semellante o das trécolas, que fai fuxir ós paxaros.

Seitura

Polo mes de Sant-Iago tén lugar a *seitura* do centeo. Ségase con fouciñas, collendo coa man esquerda mangados e cortándoos coa direita; os mangados vanse pondo en feixes, *mollos*, que se atan con vincallos de colmo.

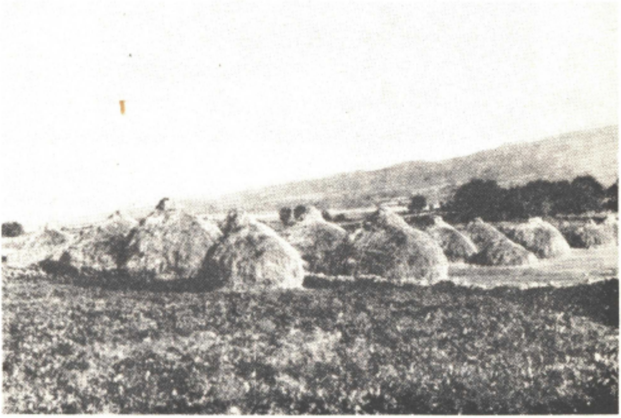


Fig. 160. - Conxunto de *medas* de centeo en Baltar (Ourense).

Toda esta angueira fana os da casa, chamando xente de fora cando é preciso.

Ó rematal-a *seitura*, vanse faguendo *medeiros*, pondo de pé e arrimados uns ós outros varios *mollos*, deixándoos esí algún tempo na *restreva* ou barbeito segado pra que sequen algo.

Máis tarde, *enmoréase*, faguendo coíl *medas*, ben na mesma *restreva*, ben na eira onde se ha *mallar* ou nun recanto do patio.

Pra faguel-a *meda* bótase unha manta vella no chan e logo póñense deitados varios *mollos* en senso radial. coas espigas cara o centro. Sobor diles vanse pondo outros do mesmo xeito, formando por tanto un montón de forma cilíndrica; mais coma as espigas dos mollos van unhas por riba das outras, a *morea* vai tendo o centro máis outo que as beiras, rematando en forma cónica.

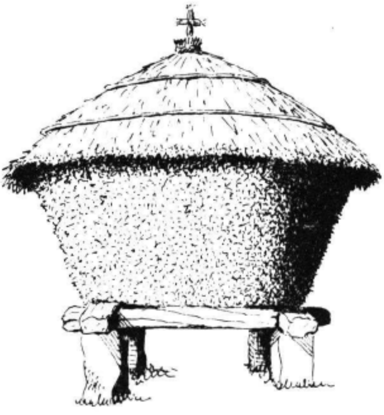


Fig. 161. - *Meda vella*, na que se garda o centeo dun ano pra outro sin o mallar.

As *moreas* non sempre se fan cunha soia serie de *mollos*, senón que darredor dos primeiros poden ir outros á roda, aumentando esí o diámetro da *meda*.

Rematada a *meda*, e pra que o vento non leve a palla, pónselle por riba uns aros feitos con colmo torcido e amarrados con paus que se espetan nos *mollos* da cuberta. Coíste mesmo obxeto úsanse cordas que se atan no cume e cán ó longo da *meda*, levando no outro extremo un peso de pedra que unhas veces é un pelouro calquera mais que outras tén unha fura ou burato pra atal-a corda. Estas derradeiras son intresantes porque lembran as pedras citanienses idénticas a elas e que seguramente tiveron un fito semellante. O sistema de pedras úsase máis nas *medas* do feno que nas do pan.

Non falla nalgunhas medas o remate con certo arte, faguéndolle no curuto unha coroa ou unha cruz de palla.

Dende logo, o faguer ben unha *meda* tén as súas dificultades; os bós *medeiros* fanas perfeitamente aplomadas, grandes, coa palla ben rasa, sen que ningunha sobresaia das demáis en todo darredor, o que consiguen baténdolle á meda cunha táboa pra arredondala ben. É unha arte da que están satisfeitos os que a coñecen.

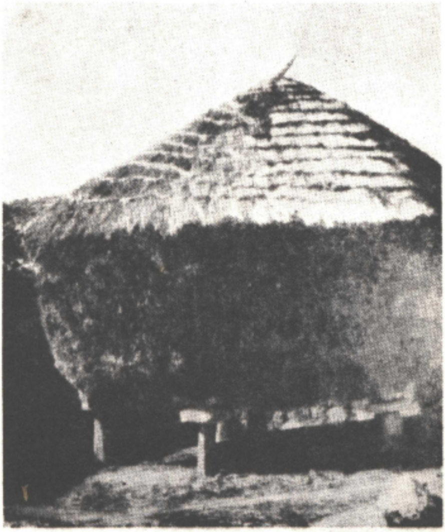


Fig. 162. - Unha *meda vella* na terra de Camba (Pontevedra).

Algunhas veces a meda non se fai direitamente no chan senón por riba dunha grade con catro pés, semellante á que serve de soporte ós cabaceiros.

Queremos aludir eiquí a un curioso costume das terras de preto de Lalín: a da *meda vella.*

A meda vella vén sere o expoñente da riqueza dunha casa. Cando se fai a colleita do centeo non se malla naquil ano senón que, nun alarde de fartura, déixase pró ano seguinte. Coma se comprende, o feito non tén maior trascendencia que a de mallal-as colleitas cun ano de retraso, mais a aquelas xentes agrádalles amostral-a súa *meda vella*, xa da cór da palla podre ó recebel-as chuvias do inverno. Naturalmente, a *meda vella* é unha verdadeira obra de arte.

Malla

Polo mes de agosto escomenzan as *mallas*.

O que tén *eira* propia pode faguel-a malla nela, mailo corrente é que se faga na *eira de todos*, entrando en rolda cos demáis veciños e agardando que lle chegue a vez.

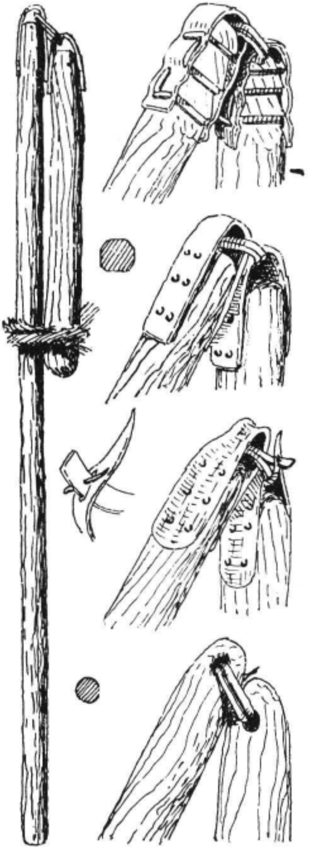


Fig. 163. - O *mallo* e distintos tipos de artellamentos da *mangueira* e o *pírtigo*.

Pra esta operación úsanse os *mallos*. Están formados por dous paus, un longo, a *mangueira*, e outro curto, o *pírtigo*, articulados antre sí por meio de dúas pezas de coiro, as *casulas*, chamada *cidoiro* a do *pírtigo* e *carrachola* a da *mangueira*, cosidas con *entrecartos* tamén de coiro crú; antre as *casulas* métese o atadillo de coiro pra unil-as dúas pezas. Outras veces as *casulas* son de ferro e van cravadas. Finalmente, hai *mallos* que levan un burato na *mangueira* e outro no *pírtigo* pra pasal-as corres.

Pra mallar, cóllese o mallo pola mangueira coas dúas mans e bátese sobor do centeo co pírtigo.

Se a *meda* non está na *eira* coménzase por desfaguela, levando os *mollos* á eira no carro; consonte van chegando exténdese a primeira airada,

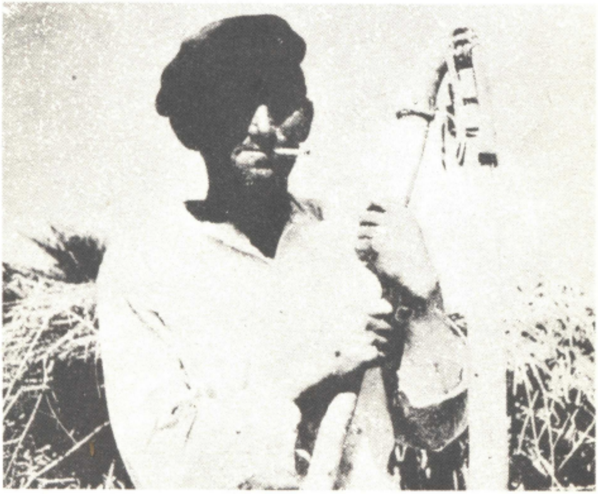


Fig. 164. - Un mallador disposto pró traballo. Nótese que a *mangueira* remata nun anaco de corno, no que se artella o *pírtigo*. Allariz (Ourense).

desfaguendo os mollos e estendéndoos en fías, unha de diante da outra, todos coa espiga no mesmo senso, menola derradeira que queda xa na beira da eira e que se pón coa espiga pra dentro.

Toda esta operación faise cedo pra que o sol quente ben a més denantes de que cheguen os malladores, que van aparecendo pola meia mañán.

Prá malla chámase ós veciños, homes, mulleres e nenos, xa que todos teñen traballo nela. Iste servicio é gratuito anque o dono da més tén que lles dal-o almorzo e o xantar, quedando il obrigado a ir ás mallas dos que lle axuden. Cada un dos homes acode co seu mallo ó lombo, levando o pírtigo atado contra a mangueira cun vincallo de colmo.

Os homes póñense en dúas ringleiras, unha dando frente a outra, e comenzan a mallar alternando as ringleiras, e decir, que cando uns baten co mallo no centeo os outros de frente téñeno en outo. Comenzan por un lado, mallando de vagar, *desbicar*, ou *decruar*, movéndose de lado até chegar ó borde da eira e logo avanzando uns e retrocedendo outros deica percorrer toda a mes. Cando mallan onda as beiras, poñénse dúas mulleres cunha sabenla estesa pra que o grau non salte fora da eira.

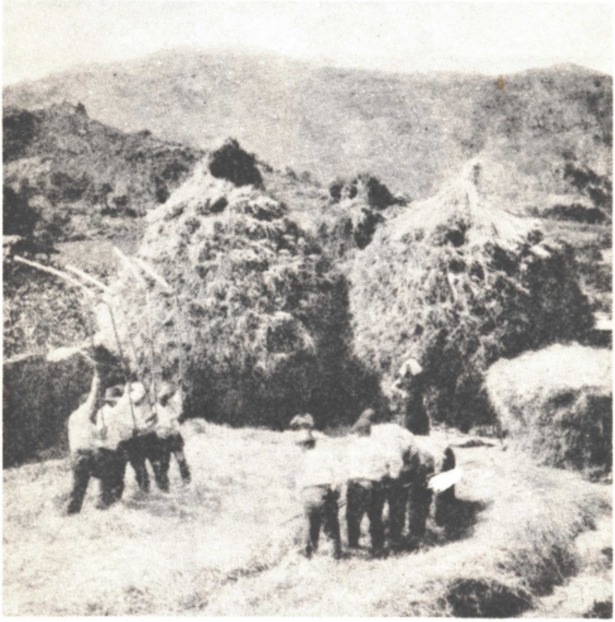


Fig. 165. - Unha malla na montana.

Logo comenzan os mallos a bater máis forte, precurando cada grupo aventaxar ó outro na regularidade do golpe, en empinar o *pírtigo*, é decir, pólo en liña recta coa mangueira cando está no ar, e en *bourear* máis, faguendo resoal-o golpe moito, pró que é preciso que o pírtigo caia ben hourizontal, que leve forza e que todos batan a un tempo. Os que máis *bourean* "levan a aña" ou "gañan de boura", que hoxe non tén máis que un valor honorífico mais que outrora debéu siñificar algo de máis intrés. Algunhas veces póñense pra esto en bandos por barrios ou en solteiros e casados.

Eiquí, coma en todo, teñen cabida as malicias e a ruin lei. Nalgúns sitios, cando a eira é de terra, enterran, ó preparala, un pote vello nun sitio coñecido dalgún e cando chega a forza da malla precura estar il cos seus onde está o pote, que actúa de caixa pra faguer resoar máis a *boura.*

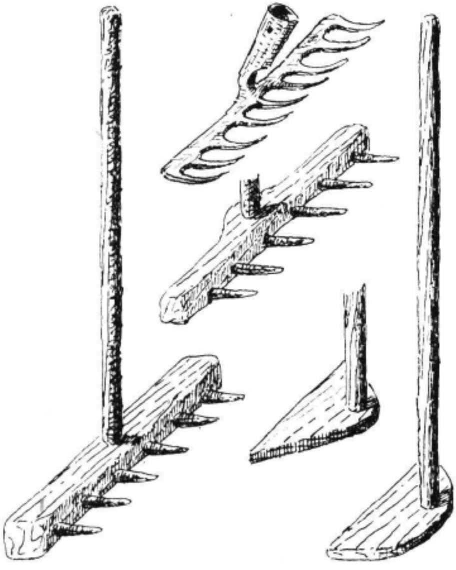


Fig. 166. - *Angazos* de madeira e ferro e *rodos* pra limpar e xuntar o centeo despóis da malla.

Cando se mallóu ben o centeo, dáselle a volta á *airada;* esta operación fana os homes, comenzando por un lado e volvendo a més co de baixo pra riba, faguendo quedar na superficie o centeo que denantes estaba en contacto coa eira; feito esto, repétese a malla deica rematar coa airada; entran entón todos ó traballo, homes, mulleres e nenos.

Pola eira adiante van collendo a palla xa sin graus, *colmo,* sacudíndoa contras as pernas e deixando a palla ben penteada; esta operación vaise faguendo ós mangados, que se poñen por riba dun vincallo feito con dous mangadiños de colmo mollado, atados polas puntas e retorcidos.

Cando se xunta unha certa cantidade de colmo, átase co *vincallo* faguendo un *colmeiro*, que se pón a un lado, fora da eira, en agarda dos demáis colmeiros que se van amoreando coíl elí. A palla rota, e que non serve pra colmo, tamén se ata con vincallos en *feixes de palla*. O derradeiro distes *feixes*, feito con todolos restos da palla que queda ó rematar, tén forma de fuso e átase con tres vincallos; chámase iste feixe *a raposa*, nome que cecáis se refira a unha lénda, corrente nalgúns puntos da Galiza, asegún a que "o lobo que hai na malla vai no derradeiro feixe".

Cando se quitóu toda a palla, os homes deixan lugar ás mulleres, berrándolles: "Mulleres, á eira... ! Mulleres, a eira... !"

Entran elas e con basoiras de xesta, *coañadeiras*, van limpando os lixos que haxa por riba do centeo e, a seguir, axuntan o grau valéndose de *angazos* postos do rovés ou de *rodos*.

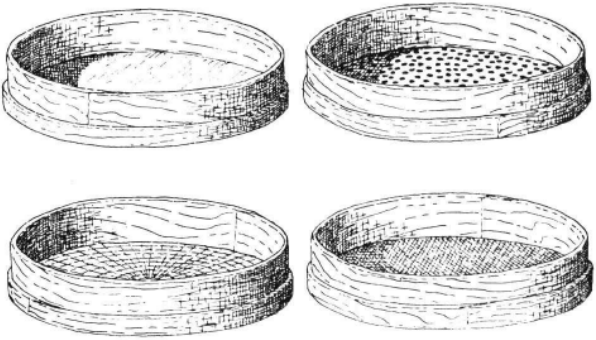


Fig. 167. - *Pandeiro, zarando, cribo* e *peneira*.

O *angazo* ou *engazo*, de moitas apricacións no noso campo, consiste nunha travesa provista de *dentes*, todo de madeira, cun *mango* do mesmo. Hainos de ferro, mercados na tenda que levan o nome de *rastrelos* ou *restrillos*.

O *rodo* é semellante ó *engazo*, mailo pau cos dentes está sustituido por unha táboa semicircular. Úsase, aparte de traballos semellantes a iste, na quentura do forno pra cocel-o pan.

Xunto todo o centeo, bótase nunha manta ou sabenla fora da eira e bárrese ésta ben.

Namentras se fan istes traballos, os rapaces van levando os *colmeiros* e os feixes pró palleiro e, en tanto as mulleres arrenxan o centeo, os homes toman algo que lles tran da casa do dono da malla, polo xeral un anaco de pan e touciño e uns grolos de viño ou augardente. Botan logo un pito e poñen outra airada co mesmo xeito do que a primeira.

No entanto, un mozo ou unha muller van faguendo os *vincallos* co colmo mollado que han servir pra atal-os *colmeiros* e os *feixes* ó rematal-a eirada.

Un rapaz vai e vén cun botixo, dando de beber a queno pede e traguendo auga fresca da fonte.

Convén que a més estíe quente pra comenzar a mallar, e entón os homes, despóis de "botal-a airada", séntanse á soma e parolan antre sí dando tempo a que o sol faga quencel-o centeo.

Logo, póñense de novo ó traballo repartíndose as angueiras do mesmo xeito deica rematar.

Nalgunhas terras, coma en Viana (Ourense), hai o costume, chegado iste intre, de "pedil-as *mexúas*".

O home que, ó botal-a airada que pón fin á malla, desata o derradeiro *mollo* de centeo, quédase co vincallo e coíl, ó rematar, e na compaña polo menos doutro, vai prender á muller da casa. Ela está na porta, mais ó velos vir escóndese dentro da casa; iles precúrana e, ó dar coela, préndena co vincallo. Coma rescate, ela dalles as *mexúas*, que son talladas de pantrigo, rebozadas en ovo e fritidas na tixola, botándolles logo zucre e canela ou mel. Cecáis a algo semellante aluda o gañal-a *aña* ou a *boura*.

No entanto, os que quedaron na eira brincan e berran: "Acabouse!! Ujujú...! Acabouse!! Ujujú...!"

Entón, os homes van xantar e as mulleres quedan na eira pra *erguel-o* centeo.

Pra *erguer*, ou seña, quitarlle ó gran as *abixardas* ou parva, válense dun *pandeiro*, que é un cribo co fondo de coiro e sen burato, collendo nil o centeo e deixándoo caír pouco a pouco, coma se fai co millo. Logo escólleno con *zarandos* ou *cribos*, que poden tel-o fondo de coiro con buratos ou de aramio.

Erguido todo o centeo, métese en sacos, ó tempo que se mede co *ferrado* e, ó lombo ou no carro, lévase prá casa e bótase nas arcas, que quedan abertas algún tempo. Hai que remexel-o centeo coas mans de vez en vez e logo pechar cando o grau estíe ben frío. Cando é moito, gárdase na *tulla*.

Namentral-as mulleres fan estas angueiras, os homes xantan na casa do dono da malla.

Gran xantar iste da malla!

De vagar, con moito tempo por diante, van aparecendo na mesa, cuberta co mantel, as obras das cociñeiras.

Primeiro, o cocido; logo, os cachelos coas berzas e os garbanzos; a seguir, o carneiro guisado; e, pra remate, o arroz doce. Na mesa, broas de pan de millo ou de centeo. En xerras, o viño tinto e algún garrafón de reposto que calqueira dos comensás tén á sua beira.

Os homes, sentados en bancos darredor da mesa, xantan, beben e falan.

Ó remate, cecáis, unhas copiñas de licor de café ou de augardente...

Non é raro que, erguídol-os mantés, apareza algunha baraxa e se armen partidas de brisca de a catro ou de a seis, sempre sen xogar diñeiro: o noso campesiño sabe o que custa gañal-a vida e non gosta de expoñel-a súa facenda á sorte dun naipe.

As mulleres xantan no entanto na cociña, cada unha ó seu xeito, xa que "a muller sen home, no colo come". Os rapaces, de pé ou sentados no chan, indo ás veces onda os homes pra apañar algunha lamberetada.

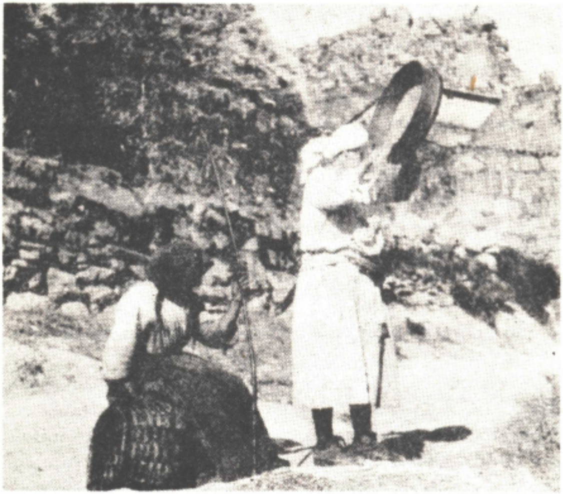


Fig. 168. - Mulleres *erguendo* o centeo pró limpar da puxa. Do mesmo xeito érguense todolos graus.

E remata a malla indo cada un prá súa casa, co mallo con vincallo novo, dispostos a seguir asistindo ás mallas dos demáis veciños.

As mulleres da casa, axudadas por algunha veciña, recollen e lavan a louza e poñen orde na casa, unha miga revolta co xantar de tanta xente.

Hoxe estas mallas van desaparecendo. As máquinas trilladoras suplantan pouco a pouco ó mallo que moi aixiña será somentes unha lembranza.

Certo é que estas máquinas alivian ó traballador do campo mais non hai dúbida de que tamén o desvencellan da terra ó faguel-as angueiras máis impersoás.

A máquina, que se move por meio dun motor de gasolina, adoita ser dun veciño ou dous que traballan xuntos; cando é dun só, leva consigo un axudante a xornal; se é de dous, parten os beneficios.

Chegada a época das mallas, cargan a máquina nun carro e o motor noutro, e vanse polos lugares, onde mallan centeo dos veciños meiante unha maquía, case sempre en diñeiro.

Os produtos da més, esí coma o xantar da xente que vai axudar, é coma queda dito.

Os *colmeiros* e a *palla* gárdanse no palleiro; alí quedan deica se precisaren. Os primeiros empréganse pra *colmar* as casas, palleiros, muiños, combarrizos... Tamén se poñen de cama pró gado, úsanse pra encher xergóns, pra faguer cestiños e outros adornos, etc.

A *palla* serve pra lle dar a comer ó gado e pra faguer nos cochellos a cama prós porcos.

As *abixardas* bótanse nas hortas pra estercal-as cebolas.

No *barbeito* en que se segóu o centeo quedan as bases da palla, dunha coarta de outo; máis adiante, séganse coa fouciña e lévanse prá comida do gado e aínda o pouco que queda non se perde: métese alí a facenda que sabe ben aproveitar as pallas que poida haber.

E logo, deixal-a terra de ponla un ano ou agardal-o intre de sementar nela as patacas.

O TRIGO

Durante moito tempo creeuse que o trigo era totalmente alleo á Galiza antiga, mailas modernas precuras nos castros e nas citanias da cultura céltica permiten comprobar a súa existencia na Galiza prerromán.

Sirvan de exempro as sementes torradas diste cereal atopadas por nós no Castro de Cameixa, nas terras do Carballiño.

De todos xeitos, o trigo non tivo nunca un predomiño ben definido na nosa economía e son máis ben restrinxidas as áreas do seu cultivo.

Hoxe colléitase principalmente na parte septentrional, antre Fisterra e Asturias, na comarca de Melide, terras de Cea e centro da provincia de Ourense, pola Manchica e Parderrubias. Fora desto, bótase nalgúns terreos de Pontevedra e Lugo, anque somentes a tíduo de curiosidade.

O cultivo do trigo faise antre nós mesmo xeito que o do centeo con lixeiras variantes que indicamos a seguir.

A sementeira faise nas herdades que denantes tiveron millo ou nos barbeitos, alternando coas patacas.

Séganse as herbas que naceron e faise a sementeira. Coma o trigo non quer humidade, aparte dos sucos que abre o arado prá semente fanse outros paralelos e máis fondos separados antre sí de 0,80 a 0,90 mts. Istes sucos afóndanse co legón e teñen por ouxeto recollel-a i-auga sobrante pra que non faga mal ás prantas.

Iste sistema de saneamento dos terreos non é excrusivo do trigo, pois nas gándaras e demáis terras húmidas úsase tamén pra outros cultivos.

Polos meses de febreiro e marzal dánselle dúas sachas no canto dunha que se lle dá ó centeo.

A malla é coma a diste derradeiro, anque nos sitios en que a colleita é pequena mállano somentes os da casa sen chamar a ninguén.

O trigo mistúrase co centeo ou co millo, despóis de moído, pra faguel-o pan, mais cando se trata de cantidades grandes, faise coíl soio o pan que tanta sona deron a algúns lugares coma Cea e Sant-Iago.

A AVEA E A CEBADA

Nin a avea nin a cebada teñen tradición na nosa Terra; hoxe apenas se sementan e o único dato vello que temos é a referencia de Estrabón á cerveza que consumían as xentes do N. W., o que fai supoñer a existencia da cebada. Por outra parte, hai unha frase popular que cecáis teña un certo valor: cando unha besta se bota no chan e espernexea pra se encher de pó, moitas veces dá a volta sobor do lombo; dise entón que "gañóu a cebada". A maiores desto, o nome de cebada dáselle a calquer caste de grau que se dá ás cabaleirías; "darlle a cebada ó cabalo" quer dicir botarlle millo, centeo ou outro grau semellante.

As frases devanditas parecen indicar que houbo cebada noutro tempo, destiñada seguramente ás bestas, e que logo desaparecéu, gardándose somentes a súa lembranza na língoa.

Da avea, pola contra, non temos noticia deica tempos modernos e semella que sempre tivo un intrés secundario dentro dos nosos cultivos.

Hoxe, tanto unha coma outra seméntanse en pequenas cantidades pra aproveitar terras de pouca valencia ou pra utilizal-os anacos de chan que outros cultivos deixan ceibes, especialmente o millo, empregando unha e outra en sustitución do centeo pra botal-a *ferraña*.

A avea seméntase en agosto antre o millo, aproveitando a sacha que niste tempo se lle dá.

Elí queda sen máis coidados, medrando namentral-o fai tamén o millo.

Na seitura diste, respétase a avea, que segue na herdade deica o intre de preparal-a terra prá nova sementeira. Entón ségase con fouciñas e vaise poñendo en *mollos* que se atan con vincallos.

Ó rematar fanse *medeiros* cos *mollos*, poñendo catro ou cinco de pé, arrimados uns a outros. Esí queda uns días a secar, procedéndose logo a mallalo.

Pra esto, vanse collendo os mollos, sen desatalos, un a un, coa espiga cara abaixo e, namentras se sosteñen esí coa man esquerda, batéselles cun pau nas espigas coa man direita pra que os graus vaian caíndo nunha manta botada no chan.

A palla da avea gárdase en mollos no palleiro pra lla ir dando de comida ó gado e o grau lévase prá casa até a nova sementeira xa que é a única apricación que se lle dá, anque algúns úsana tamén meio moída, co nome de *afreita,* pra lla dar fervida en leite ós que están doentes.

O cultivo da cebada é o mesmo que o da avea. Seméntase coma ela antre o millo, pra ferraña, e ségase e mállase do mesmo xeito.

A palla serve pra acomodal-a facenda, utilizándose parte do grau pró mesmo ouxeto e gardando outro pra sementar cando seña tempo.

Algúns moen a cebada no muíño e misturan a súa fariña coa do centeo pra que ésta branquexe máis.

En xeral, o traballo da avea e da cebada non pasa de ser un remedo, moito menos importante, do traballo do centeo.

AS PATACAS

Antecedentes

Nada coñecemos até hoxe en col dos comenzos da pataca na Galiza. Introducida a fins do século XVI, parez ser que se non comenzóu a empregar coma alimento do home até o ano 1768, destiñándose denantes só prós animás.

En canto á data en que comenzóu o seu cultivo e o lugar que o iniciou, iñorámolos totalmente.

A mesma iñorancia témola en canto ó produto usado no seu canto denantes do século XVIII, no caso de que houbese algún, pois moi ben pode ser que a introdución da pataca fose a causa da aparición dun elemento novo na nosa economía e non supuxese a desaparición doutro, coma ocurríu co millo en relación co paínzo.

Polo demáis non debenos esquecer que temos antre nós as castañas, que aínda sustituien ás patacas no xantar dalgúns que, por unha ou por outra razón, non dispoñen de patacas pra todo o ano.

Coma queira que seña, a pataca inzóu aixiña na nosa Terra, acadando todolos recantos; podémola considerar coma o produto máis extendido da nosa economía rural. Dende a beiramar até a outa montana, a pranta verde da pataca, coa súa fror branca ou azul, trunfa en todalas terras e, co centeo ou o millo, costitui a base da alimentación no noso campo ó tempo que é unha fonte abondosa de ingresos prás zonas que as teñen de abondo.

A pataca alterna nas terras co centeo ou co millo, asegún seña o sitio en que se colleite.

Sementeira

A sementeira faise polos meses de abril ou maio, preparando a terra con arado ou con aixadas.

Nalgúns sitios, a pataca alterna cos nabos e, ó recoller ístes, *grádase* a terra coa *grade* e logo dánselle dúas aradas; a primeira chámase *esfenda* e a segunda, cuios regos van cruzados perpendicularmente cos da *esfenda*, *atravesa*.

Despóis vólvese pasal-a *grade* e, a seguir, o *canizo*. Coesto queda a terra en condición de recebel-a semente.

Nas terras de centeo, coménzase por *sachar* e xuntal-os restos que quedaron do centeo, nas *borreas*, póndolle logo lume até que ardéu toda a restreva. Logo, exténdese a cinza, dase unha arada, grádase e pásase a sementeira.

Nas herdades de millo, dase somentes unha arada e logo grádase.

As operacións descritas coma feitas co arado, non sempre o son, pois nalgunhas comarcas fanse con aixadas ou legóns.

Seña coma seña, levado a cabo o traballo devandito, comenza a verdadeira sementeira da pataca.

A sementeira pódese faguer *a rego miudo* ou *á rolla*. Pra sementar a *rego miudo* vaise abrindo un suco co arado e nil van botando esterco e patacas dúas persoas que camiñan a pós do arador. Rematado iste suco, faise outro á súa beira pra que a terra cobra a semente; niste segundo suco se non bota nada. Esí vanse alternando un rego con semente e outro sin ela.

Prá sementeira *á rolla* póñense no arado *pasoeiras* ou *escobas* pra que fagan os sucos máis anchos. Árase toda a leira e, ó rematar, vaise botando nas cales o esterco e as patacas; logo árase outra vez *à rolla* pra que a terra tape a semente.

Tamén se fai a sementeira sin arado, usando no seu canto aixadas ou legóns e picarañas.

Primeiro *pélase* a terra sachando a tona pra lle tiral-as herbas. Logo ponse o esterco en choupeladas e, a seguir, comenzan uns de diante a *planar*, sacando terróns e faguendo un rego, namentras outros van atrás desfaguendo os terróns; logo *espigáñase* coa picaraña volvendo deixal-a terra chaira ó tempo que se vai misturando co estrume.

Seguidamente, vanse abrindo sucos co legón e outros atrás sementan e tapan o rego.

Algúns cortan en anacos as patacas prás sementar, faguendo que, en cada anaco, quede un *ollo*, mailo corrente é que se sementen enteiras.

A semente gárdase dun ano pra outro ou mércase pra millorar ou intentar millorar a colleita.

Quince días despóis pásaselle a grade pra achairal-a terra.

Dende que comenza a nacer, dánselle dúas sachas. A primeira tén por obxeto amolecel-a terra e a segunda, que se chama *renda*, consiste en achegal-a terra ó pé das prantas.

Ó mesmo tempo, e durante os meses de máis calor, réganse de xeito semellante ó millo.

As patacas teñen as súas plagas, que se combaten con sulfato preparado e dado o mesmo que pró viño.

Nos derradeiros tempos o esgarabello da pataca obrigóu a botar man de remedios máis enérxicos, antre iles os arseniatos, administrados en líquido, abatugando cunha basoira vella, ou en pó, valéndose do fol do ixofre ou dunha ixofradora de man.

Coma precaución, adoitan os campesiños, despóis de dado o remedio, fincar un pau longo na herdade e pór no cume o envase do produto usado, pra que a xente teña tino co gado e nono deixe entrar na finca polo perigo de envenanmento.

Colleita

Cara os fins de setembro faise a colleita das patacas. Chámase xente de fora e con legóns, aixadas ou picarañas vaise apartando a terra do pé das prantas, ó tempo que se van collendo coa man as patacas que sán revoltas coa terra. Cando se descarnóu a raíz, púxase coas mans polas ramas arrigando toda a pranta. Logo sácanselle as patacas, que se van pondo en moreíñas, e tírase a rama a un lado.

Ó rematar, métense as patacas en sacos, pondo soias as moi pequenas que se destiñan á comida dos porcos. Cheos os sacos carréganse no carro e lévanse prá casa, onde se gardan no celeiro ou na adega, postas nunha morea sobor dunha camada de colmo.

O que tén a colleita pequena e remata as patacas denantes de tempo, tén que ilas arrigando pouco a pouco, valéndose dunha aixada e escollendo os pés máis cumpridos.

Tamén nos arredores das vilas e cidades se comenzan a coller denantes de tempo, xa que as *patacas novas*, que case que non teñen pelica aínda, acadan bós precios nos mercados.

Antre as moitas castes de patacas que se cultivan na Galiza, algunhas, coma ocurre coas temperás, son collidas denantes do que as outras porque cumpren máis aixiña.

Algúns, denantes da colleita, segan a rama da pataca a un palmo do chan e lévana pra lla dar a comer á facenda, destiño que tamén se dá á que se arriga na colleita.

Dixemos xa que as patacas moi miudas ou as que sán derramadas dánselle ós porcos; coíste ouxeto transe prá casa e póñense nun recanto da cociña, de onde se van collendo pra llas cocer ou llas dar crús.

O VIÑO

Antecedentes

As videiras, prantas pouco sofridas, dan a tónica en certas zonas pouco extensas da nosa Terra. Estas comarcas do viño deben a súa riqueza a iste produto e a il adican os seus coidados con preferencia a todo o demáis.

Semella que o viño é xa vello na nosa Terra, mailo seu apoxéu débeo sinalar o intre da meirande puxanza dos nosos mosteiros, que romperon os vales pra fincar niles as prantas que o barroco incorporóu á sua arte. Esí o outono dourado e roxo das viñas pasóu a ser o expoñente da fartura daquelas terras, denantes abandoadas e nas que inzaba o bosque e tiña o lobo o seu tobo.

Intre decisivo na historia da economía das nosas comarcas foi aquil que sinalóu a aparición da máis temida peste das videiras: a filoxera, que atacóu as prantas indíxenas deica rematar coelas case que de todo.

Até o dito intre, campaban nas veigas os acios das cepas que eran produto direito do noso campo e que daban varias castes de uvas: *caíño, brencelláus, cincentas, caíño sonsón, tinta femia, cachiño, valdeorresas, treixadura, dona branca, verdello rubio, reboleira* e outras moitas.

Todas estas castes de *cepa vella* foron inxertadas en patróns americáns que as fixeron desmerecer, ó tempo que outras castes novas ían tomando natureza e predomiñando sobor das indíxenas; esí surden a *garnacha, godello, xerez, prixileira*, etc.

Preparación da terra

A terra pra prantal-as cepas precisa un intenso traballo previo pra axeitala ó seu cultivo, supostas, craro está, as condicións de clima, natureza, altitude e ourentación que debe ter de por sí.

Cando a terra é chaira, ábrense nela unhas zanxas fondas, *desfondas,* mais se o terreo é encostado precísase achairalo por meio de *socalcos* ou *arribadas,* escalóns que van faguendo con pequenos muretes e nos que deixan escaleiras pra rubir duns a outros.

Estes *socalcos* acadan por veces magnitudes impoñentes; sirvan de exempro os montes que encaixan o Miño e o Sil nos Tresríos, cheos de pequenas plataformas dende a base ó cume nas que medran milleiros de cepas, caracterizando unha das paisaxes máis humanizadas da Galiza (véxase volume I, páxinas 140 e 141).

Sachado e estercado o terreo, prántanse as cepas novas, conseguidas dos sarmentos da derradeira poda e que, ó seren enterrados, escomenzaron a botar raíz; istes sarmentos, chamados *bacelos,* mércanse nas feiras en feixes de a cento.

Labores

Logo, durante dous ou tres anos, levan unha chea de coidados, idénticos polo demáis ós das cepas en producción, até que comenzan a dar uva.

De vez en cando dásellas unha *cava* con *sachos, aixadas* ou *légons* e, no intre axeitado, estércanse, aproveitando, a máis do estrume corrente, as *maravalladas da vendima,* é decir, as follas, *garabatos,* toxos secos das parades, etc., que se recollen ó remate da vendima anterior e se gardan en *mollas* ou feixes até o intre das usar.

A fins do outono faise a *poda* pra lle tirar á cepa as varas ou *redes* que lle sobran e pra lle dar mellor forma, asegún o dispositivo usado pra ter colocada a videira.

Istes dispositivos pódense reducir a tres: *estaca, espaller* e *parra* ou *lata.*

A *estaca* consiste nun pau máis ou menos outo espetado a carón da cepa, que se amarra a ela por meio de bimbios. Cando a videira é grande e non abonda a *estaca* pra sostela, póñense outros paus máis pequenos, *espolas,* pra ter man das varas que quedan ceibes.

O *espaller* componse dunha serie de *postes* de pedra ou *esteos* de madeira en ringleira, nos que se amarran unhas varas ou aramios paralelos ó chan. Cada cepa leva unha estaca, que pode coincidir ou non cun *esteo,* e os sarmentos ou *redes* átanse ós aramios.

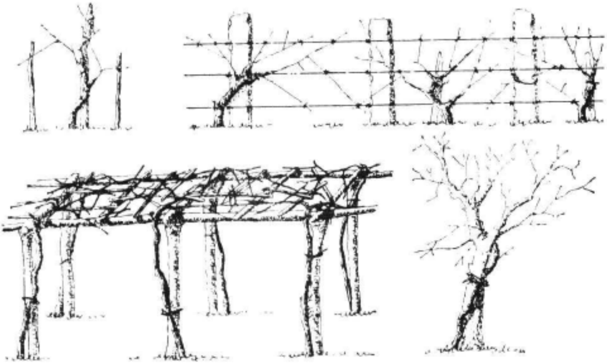


Fig. 169. - Videiras en *estaca,* en *espaller* e en *lata.* A derradeira está xunguida a un arbre, feito somentes coma adorno.

O espacio que queda antre un *espaller* e outro, ou antre dúas fías de videiras en *estacas,* leva o nome de *cabañón* e pódese utilizar pró cultivo dalgunhas prantas de horta coma as berzas, os morogos, etc.

As *latas* ou *parras* presentan unha serie de variedades asegún o sitio en que se atopen anque, en esencia, todas consisten no mesmo.

Pra armal-a lata coménzase por colocar dúas series de esteos, unha frente a outra, de tal xeito que os esteos se correspondan dous a dous. Sobor diles faise un *entramado* de paus, *xugos,* que van de *esteo* a *esteo.* Iste entramado complétase con varas máis delgadas situadas antre os xugos, indo todo amarrado con bimbios.

A lata pode ser totalmente de madeira; de pedra os postes e de madeira o resto; de pedra, madeira e aramio; de pedra, ferro e aramio; de madeira e canas; e, en xeral, de calquera das posibles combinacións cos materiás citados.

Os *esteos* son normalmente de madeira ou de pedra. Prós primeiros úsase a madeira de castiñeiro, buscando paus que rematen nunha *galla* destiñada a sostel-o xugo, sacándolle a casca denantes dos espetar no seu sitio.

Os *esteos* de pedra poden ser dunha ou de varias pezas, sendo intresantes os que teñen por baixo un burato pró rego da i-auga.

As *latas* pódense reducir a tres formas que dependen en gran parte do sitio en que se fan.

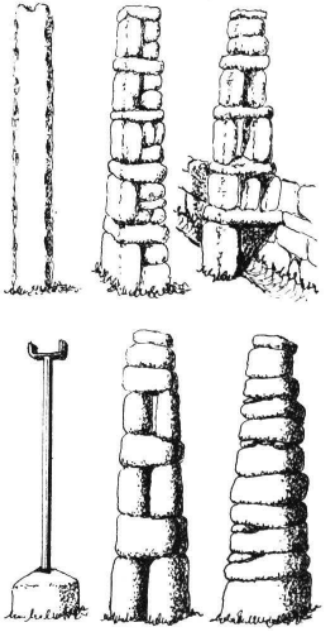


Fig. 170. - Varios tipos de *esteos* de pedra e ferro pra armar as latas. Na fig. 169 pódense ollar de madeira.

Polo sul da provincia de Pontevedra atópanse *latas* feitas con postes ou esteos de dous tamaños: outos os dun lado e baixos os opostos; diste xeito o entramado non queda hourizontal, senón incrinado; esta incrinación faise con ouxeto de que a videira ofreza unha maior superficie á calor do sol. Iste tipo de *latas* úsase no interior das fincas, formando latas paralelas, ou tamén polas beiras, a carón das paredes de peche.

Cando polo interior das herdades hai algún camiño, os esteos póñense ó longo dil, cubrindo logo a lata o camiño por meio de varas de piñeiro ou de canas, domeadas en arco, de tal xeito que a lata presenta a figura dunha bouta de meio cañón.

Moitos lugares caracterízanse polas latas que cobren as súas rúas deica o punto de que, no vran, ándase por antre todalas rúas case sen que o sol chegue ó chan. Estas latas son outas e os seus *xugos* descansan en esteos, case sempre de pedra, ou ben nos muros dos patios ou nas paredes das casas. Fanse outas pra pór fora da man dos que pasan os acios tentadores, que non sempre se gardan, pese ás precaucións que se toman. Cando a casa en que debe armárese a lata é máis baixa do que ésta, póñenselle encol do capiado uns postes pequenos de pedra cun rebaixe por riba pra recibil-o xugo.

En todalas latas, a videira rube por un esteo e ó chegar en riba déitase pola armadura adiante na que se van atando as *redes* por meio de bimbios. Cando non hai esteo, préndese a videira a algúns paus espetados na parede que sostén a lata.

Algunha vez vese unha videira posta ó pé dun arbre polo que rube desenrolando os seus sarmentos antre as ponlas, ás que se ata con bimbios. Non embargantes o caso é raro e somentes se fai por curiosidade e adorno.

Polos finás de febreiro ou comenzos de marzal, asegún as localidades, faise a *poda* das viñas.

Cando as cepas son poucas, fai o mesmo dono a poda, mais sendo moitas chama xente a xornal, precurando que señan xentes prácticas nesta delicada laboura.

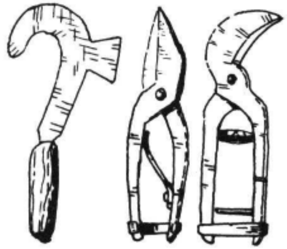


Fig. 171. - *Podón* e *tixeiras* de podar, que son empregadas non somentes **prás** videiras senón pra todalas prantas.

A *poda* faise con *tixeiras de podar*, con *podós* ou, sinxelamente, cunha navalla ben afiada.

Consonte se van cortando as varas, tíranse ó chan e a videira vaise atando con bimbios, extendéndoa do xeito que conveña.

Rematada a *poda,* cóllense as varas cortadas e átanse en feixes ou *mollos,* que se transportan ó curral ou ó patio onde se arma a *meda dos mollos,* dispoñéndoos en camadas circulares, cos mollos verticás, até unha curta outura, rematando con outros incrinados.

Istes mollos proporcioan un excelente combustible pra quental-o forno e acendel-a lareira no inverno.

Coa primaveira comenzan a apuntal-as follas nas videiras e coelas o traballo constante e coidadoso desta pranta tan delicada e da que vive pendente o cultivador que ve nesta angueira algo sagrado.

Pra combatel-as pestes que atacan ás videiras empréganse o *sulfato* e o *ixofre.*

O primeiro prepárase diluindo sulfato de cobre en auga e engadíndolle logo cal en determiñadas cantidades; esta operación faise no pío do *sulfato* que non é máis que un pío coma os de pisal-o viño mais destiñado especialmente ó sulfato.

Cando as viñas quedan lonxe da casa, o pío, co sulfato xa preparado, lévase no carro até o sitio máis próximo posíbel ás viñas, e alí vano recoller, en olas de barro, de folla de lata ou de cobre, as mulleres e os nenos pra enchel-as máquinas dos sulfatadores que van percorrendo pouco a pouco as terras namentras pulverizan as videiras co líquido.

As *máquinas de sulfatar* mércanse na tenda mais non fallan xentes probes, con poucas videiras, que sustituien a máquina cunha basoira vella que mollan no sulfato espargallándoo logo por riba das prantas.

A angueira de *sulfatar* coménzase polo mes de maio, repetíndose máis adiante a operación até tres ou catro veces.

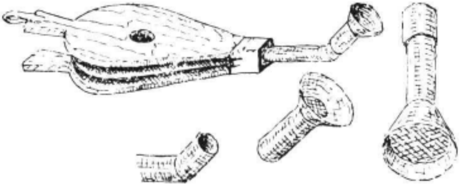


Fig. 172. - *Ixofradeiras;* a da esquerda é de fol e a da direita de man.

Tamén niste tempo coménzase a *ixofrar*. Esta operación, sinxela pero molesta, lévase a cabo por meio dos *foles do ixofre,* que moitos follateiros fabrican prá venda nas feiras ou nas tendas. Istes *foles* teñen o cano en forma de boca de trabuco e por alí bótaselle o ixofre, que se leva nunha saqueta, valéndose dunha culler vella.

Algúns campesiños usan anteollos de vidro pra impedir que o pó do ixofre se lles meta nos ollos, mais esto non é corrente e esí non é raro ver niste intre a moita xente do campo cos ollos roxos.

Polo vran é tamén preciso estrar; esta angueira tén un dobre obxeto xa que non somentes proporcioa estrume á terra senón que forma por riba dela unha capa que axuda a gardal-a humidade.

En xeral, pódese *estrar* con calquer vexetal; adoitan empregárense varios, anque con predomiño dun. Asegún o que máis abonde, úsase o toxo, o fento, a herba verde, o feno, etc. As prantas pra estrar transe no carro até á herdade e logo, por meio de *gallas, forquitas* ou a man, vanse botando no chan por antre as videiras, espargallándoas pra que queden repartidas con uniformidade. Iste *estrume* queda esí deica o intre da cava, en que esta operación o vai enterrando. Cávase con aixadas, sachos ou legóns; nalgúns sitios acháirase logo a terra con engazos.

A derradeira operación nas viñas, denantes da vendima, é a de *tapal-os* valados con toxos e silveiras pra impedil-o roubo das uvas. Con sachos os toxos e con podóns as silveiras, vanse cortando e levándoos ás herdades por meio de forquitas, coas que os van pondo por riba das paredes e na cima dos esteos así coma en todos aquiles sitios que poden dar acceso ó froito.

Tamén por iste tempo, que é cando comenzan a *pintal*-as uvas, péchanse as pitas e os cans, xa que unhas e outros gostan tanto coma os rapaces de "ir ás uvas".

Nalgunhas zonas en que a calor pasa aixiña, aínda se fai outra angueira por iste tempo: a *esfolla*. As mulleres da casa, provistas de cestos, van percorrendo as herdades por antre as videiras e arrigan as follas que poden impedir ó sol chegar até os acios. Estas follas, recollidas nos cestos, dánselle logo ó gado, especialmente ós tenreiros e ós porcos.

A vendima

E cos meses de setembre e outono chega o intre ledo da vendima, tempo de moito traballo mais tamén de festa xa que todolas tarefas das viñas levan a alegría que o viño dá a todo o que coíl se relacioa.

Os que teñen pouca colleita, e atópanse xa sen viño niste tempo, fan unha escolla nas cepas e vendiman as uvas máis maduras que preparan pra ter viño novo cando chega o apuro do traballo.

Dixemos que a vendima era unha festa e a proba é que os veciños da vila ou da cidade que teñen viñas no campo vanse pra il namentras dura e toman parte activa nas súas angueiras.

Coma niste caso non se lles paga nada, iles aprovéitanse depenicando nas uvas namentras vendiman, seguindo o consello da cantiga que di:

Vendimai, vendimadeiras,
na vendima do meu pai;
vendimai e comei uvas
que outra cousa nona hai.

Pra vendimar úsanse todolos instrumentos cortantes: navallas, tixeiras, coitelos, podóns... e até algúns ixoleiros cortan os acios valéndose da uña.

Polo xeral, son as mulleres as que levan o peso da corta, namentral-os rapaces levan os cestiños en que elas van botando os acios ós *culeiros.*

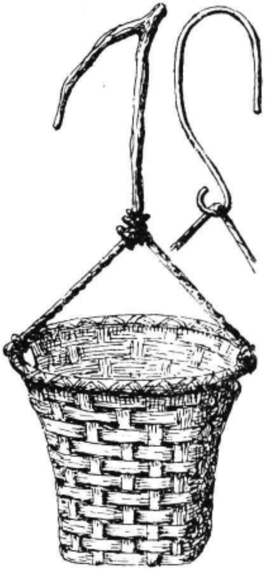


Fig. 173. - Cesto con gancho prá vendima das latas. No canto do cesto tamén se empregan caldeiros. O gancho pode ser de madeira ou aramio groso.

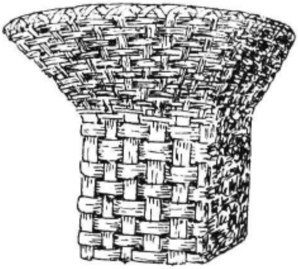


Fig. 174. - *Culeiro* pra leval-as uvas da viña ó carro. Istes cestos poden levar ata noventa kilos de peso.

Cando se trata de vendimas en latas que son outas, fano os homes valéndose de escadas de man e levando consigo unha cesta con asa e un gancho de aramio pra dependurar nos paus e que lles non estorbe.

Os *culeiros* en que se van botando as uvas son grandes cestos dun xeito especial, coa parte inferior sensibemente cilíndrica e por riba abertos en forma de embudo; fanse de verga de carballo e van provistos de dúas asas. De mesma forma, anque de tamaño moito menor, son os *moñicos,* que tamén se empregan pra recollel-os acios e pra outros moitos usos.

Cando a viña queda preto do lugar en que o carro agarda polas uvas, o *culeiro* lévano a man antre dous homes, mais cando o camiño é ruín, lévao un só, valéndose dun *fulleiro*, consistente nun feixe de palla que leva unha sorte de asa, tamén de palla, que apoia na testa do home namentralo feixe, no que descansa o *culeiro*, queda nas costas, ó nivel dos hombreiros. Coma se ve, a cárrega descansa esí na cabeza e un home pode levar máis de noventa kilos rubindo escaleiras e costas por camiños ruíns.

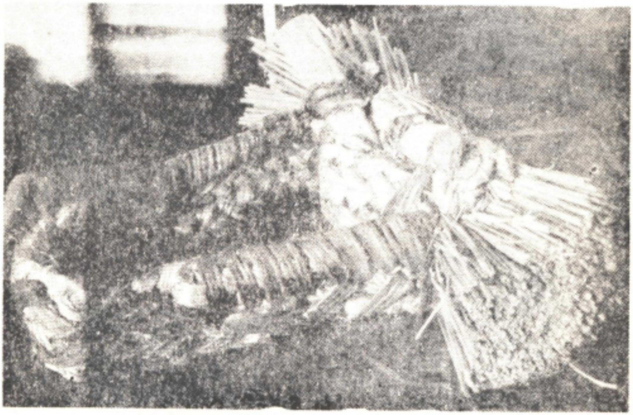


Fig. 175. - *Fulleiro,* feito de palla, bimbios e pau, que se emprega pra leval-o *culeiro.*

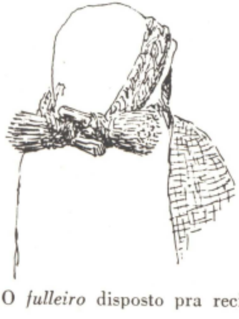


Fig. 176. - O *fulleiro* disposto pra recibil-o cesto.

Ó chegar ó carro, valéiranse as uvas nil, dentro da *arca,* caixón naviforme do tamaño do chedeiro e que vai amarrado a il con cordas. Na arca está un rapaz descalzo que vai tripando os acios pra que atesten ben e caiban máis.

Nalgúns sitios as *arcas* fanse cun tecido de bimbios, de xeito de bañeira, forrado de lona pró faguer impermeabel. Na actualidade, fanse de zinc, pintándoos de vermello por fora.

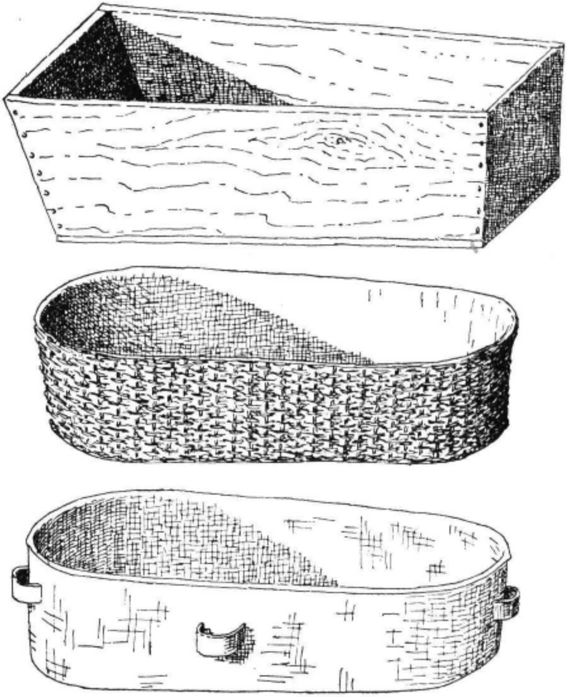


Fig. 177. - *Arcas* pra leval-as uvas no carro. A primeira é de madeira, atopándose en toda Galiza; as outras dúas son da terra de Viana (Ourense), de bimbios tecidos e forro de lona a do meio, e de folla de lata a derradeira.

Outras veces, no canto das arcas úsanse os mesmos *píos* de pisal-as uvas, dos que logo falaremos.

Ó se enchel-o o carro, levan as uvas á adega, onde as descarregan prós *píos* con baldes de metal, e tornan por máis deica rematal-a vendima, que pode levar varios días asegún a extensión das viñas.

Despóis da vendima tén lugar a festa dos nenos: a *rebusca,* en que os rapaces andan á retesía na precura dos acios esquecidos polas vendimadoras e na recollida dos *vagos* ou uvas que caíron ó chan. O produto da rebusca é prós rapaces e, se algo sobra, vaise botar ós *píos* co resto da vendima.

O viño

Ó remate da vendima, ou namentras ésta segue, comenzáse na adega a *pisal*-as uvas.

A *pisa* faise nos *píos* ou *pilos* que son vasixas troncocónicas de madeira, de gran tamaño. Os *píos* pódense sustituir por cubas desprovistas dunha das tempas e pondo a outra por base.

Outros *píos* son cadrados, baixos, de pouca capacidade, non fallando quen faga a *pisa* en *barcás*.

Coíste obxeto tamén se empregan *moxegas*, de forma de tronco de pirámide invertida, de madeira, que se colocan por riba da boca das cubas; a *moxega* leva no fondo un *coador* ou *reixila* de ferro que se abre pra que o *bagazo*, unha vez ben traballado, caia no interior da cuba, onde foi o viño consonte se esmagaron as uvas.

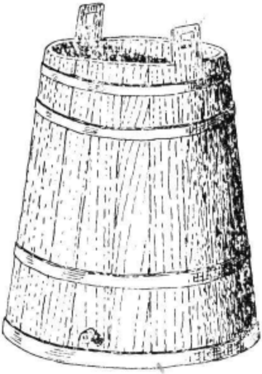


Fig. 178. - *Pío* pra pisal-as uvas.

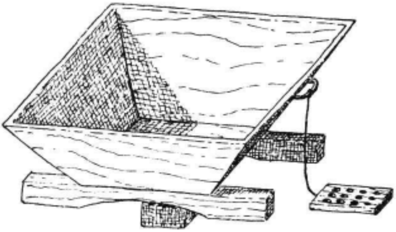


Fig. 179. - *Moxega* pra pisal-as uvas por riba da cuba.

Algunhas veces o viño férvese en *lagares* de pedra, cubertos de laxas ou de ladrillos e cunha boca por riba. Entón písanse as uvas nun *barcal* que se pón por riba do lagar, onda boca, e, consonte se vai pisando, o viño cai no interior por un cano do *barcal*.

A *pisa* adoitan faguela homes ou rapaces; descálzanse, lavan os pés e as pernas nun cubo de auga e pasan ó *pío*, onde, colléndose coas mans ás beiras da vasixa, van tripando nas uvas prás esmagar ben, namentras outros homes llas van botando dentro pouco a pouco. Cando teñen xa estruchado unha cantidade grande de viño sácano con olas ou con baldes de metal e lévano ás cubas. Coa moxega e cos outros meios indicados, esta derradeira operación é innecesaria xa que o viño vaise por sí ás cubas, non fallando logo máis que botar tamén nelas o bagazo ó rematar.

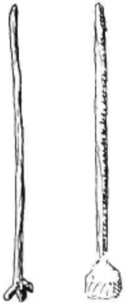


Fig. 180. - *Enviñadeira*, pra calcal-o bagazo namentras ferve, e *piso* pra pisal-as uvas.

Nalgúns sitios non se pisa o viño cos pés senón por meio do *piso,* que non é máis que un pau, ancho na base, e que un home manexa colléndoo coas mans e esmagando as uvas ó faguelo baixar e rubir dentro do *pío.*

Finalmente, non fallan nas adegas de certa importancia as máquinas que a industria proporcioa pra esmagal-as uvas e aforrar traballo ós homes, máquinas que son de calquera dos modelos que se empregan polo mundo adiante.

Dun xeito ou doutro, remata a *pisa* e queda o viño no interior das cubas misturado co bagazo pra que *ferva.*

Denantes de todos istes traballos compre, craro está, preparal-as cubas pra recibiren o viño. Pra isto, escoménzase por sacal-as cubas dos *canteiros* e levalas pra fora onde se poñen de *tempa,* isto é, en postura vertical; logo bótaselles dentro auga pra que hinche a *tempa* inferior, ó mesmo tempo que se lle bota por fora na superior co mesmo obxeto; cun cazo, e metendo o brazo pola boca da cuba, móllanse as *liobas* de vez en cando. Uns días despóis déitanse as cubas e dáselles pra diante e pra atrás pra que a i-auga azalongue, repetindo a operación con varias augas deica deixal-as cubas ben limpas; pra lle quital-os lixos que podían quedar por dentro, fréganse con pequenos feixes de xesta, chamados *fachizos,* rematando logo con auga limpa. Despóis, tornan ó seu sitio nos *canteiros* onde se calzan con *cuñas.*

Cando algunha cuba quer unha limpeza maior por térese derramado nela algún viño, quéimaselle no interior un pouco de ixofre posto nun prato vello ou noutra cousa semellante.

Ó día seguinte de seren pisadal-as uvas, o viño comenza a *ferver* e é preciso durante iste proceso enviñar tres ou catro veces ó día, é decir, faguer baixal-o bagazo que a fermentación acumula na parte superior; esta operación lévase a cabo cun pau rematado en tres gallas chamado *enviñadeira.*

Cando acaba de fervel-o viño, bárranse as cubas, póndollel-a tapa e faguendo o peche hermético con barro amasado con auga.

Denantes de que remate o viño de ferver xa se proba, recibindo entón o nome de *viño doce,* estado en que se conserva deica porse *na xesta,* ou seña tomal-o sabor astrinxente que logo tén.

Nalgúns sitios o viño non se ferve co bagazo, mais faise esí en case todos, polo que despóis hai que faguel-a *trafega,* sacando o viño das cubas en que ferve e levándoo pra outras limpas.

A *trafega* faise con olas, cabazos ou calesquer outras vasixas, sacando o viño polo billote e deixando o bagazo soio, onde queda até o intre do prensar.

Nas adegas en que o viño é moito, a *trafega* faise por meio de tubos de goma ou valéndose de bombas portátiles que a industria proporcioa.

Ó faguel-a vendima, déixase nalgún recanto da viña un anaco sen vendimar pra que as uvas maduren máis; éstas cóllense logo e lévanse prá casa, onde os acios se dependuran nun cuarto ventilado pra que vaian secando e se concentre a glucosa. Polo Nadal descólganse, esmáganse coas mans e logo prénsanse e gárdase o zume esí obtido en garrafóns nos que queda o maior tempo que se poida. Esí tense o *tostado,* viño de alta graduación alcohólica e de sabor doce, moi apreciado no campo e na cidade e que é un elemento que non debe fallar en ningunha festa campesiña.

O bagazo resultante da fabricación do tostado pódese mollar con augardente e exprimilo de novo, resultando entón unha bebida moi agradábel, anque de pouca dura, que chaman *anxélica* ou *xurupia.*

O prensado do bagazo faise nos *lagares,* que hoxe van sendo sustituidos por prensas de ferro de orixe industrial.

O *lagar* máis corrente está feito na mesma adega ou nun pendello a carón dela; o seu grandor depende da colleita que deba ser traballada nil.

Consiste nun depósito cadrado feito con lousas de pedra e un pouco ergueito do chan; adoita estare adosado á parede, na que, por riba do *lagar,* hai unha burata con dúas pedras furadas que sobresán ós lados. Niste sitio articúlase, por meio dun eixo, unha trabe, *feixe,* que tén no outro cabo un burato con rosca polo que pasa un grandeiro tornillo de madeira, *fuso,* que xira a man por meio de dous ou catro *tornos.* O *fuso* leva na base un *espigo* de ferro que o amarra, permitíndolle xirar, á armadura de madeira que forma corpo cunha peza de pedra de forma troncocónica, chamada *penso* ou *pedra.* Pra que o feixe non se desvíe, leva dous madeiros verticás que o collen no meio; istes madeiros chámanse *virxes.* Pra que saia o viño, o lagar tén na base un burato, a *biqueira.*

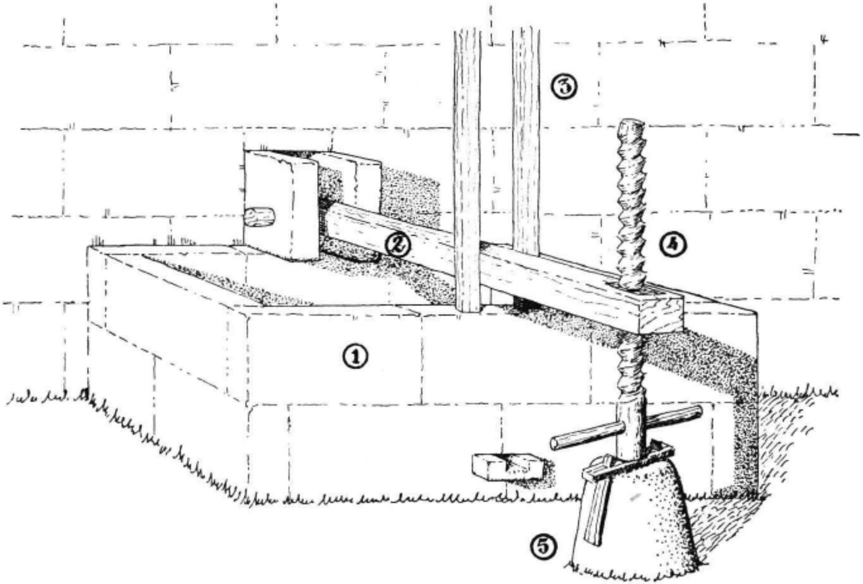


Fig. 181. - Lagar do viño e a súa nomencratura: 1, *lagar*. 2, *trabe*. 3, *virxes*. 4, *fuso*. 5, *penso*.

Pra prensar, coménzase por dar voltas ó *fuso* deica que o *feixe* ruba de todo. Entón bótase o bagazo no lagar, exténdese ben e cóbrese con táboas; sobor delas vanse pondo madeiros cruzados, uns sobor dos outros, deica chegar ó feixe, que oprime os madeiros e coíles o bagazo. Hai lagares que teñen un *pilo* de pedra pra recollel-o viño; cando non, ponse un *barcal* por baixo da biqueira. O feixe báixase pouco a pouco, deixando de lle dar presión de vez en cando pra que asente o bagazo.

Temos visto tamén lagares pequenos que non teñen máis que o mecanismo de dar presión. O bagazo entón métese nun cesto que se pón por baixo do feixe, nun barcal. Prénsase coma no outro e o viño sai por antre as vergas do cesto e recóllese no barcal.

Ó rematar de prensar o bagazo, lévase á *pota* pra faguel-a augardente. Máis adiante falaremos desta angueira.

Non todo o viño se elabora conxuntamente, senón que se preparan separados o *tinto* e o *branco.* Asegún as castes de cepas que cada un teña, fai diversas misturas dentro do tinto ou do branco, obténdose esí unha serie de tipos de viño que caracterizan por veces certas localidades ou determiñadas adegas.

O que dispón dalgún rincunchiño que, polas súas condicións, produz uvas de calidade superior ás outras precura elaboralo aparte e conservalo isolado, presumindo de dispor dun viño *especial* na súa adega.

Antre as uvas que se atopan nas viñas non todas se destiñan a faguer viño senón que algunhas son pra xantar: as chamadas *de mesa.* Éstas vanse collendo prás comer dende que comenzan a madurar e, ó faguel-a vendima, córtanse coma as demáis e transe prá casa, onde se colgan prás ire comendo logo pouco a pouco.

A augardente

Polo Nadal comenzan a ire polos pobos os *poteiros* pra fagel-a augardente, levando consigo a pota ou alquitara e traballando por rolda pra todolos veciños.

O *poteiro* monta o seu aparello no patio, baixo dun pendello, pondo no chan, á beira dunha parede, dúas pedras que fan de fogar e por riba a *pota;* no fondo desta ponse palla pra que o bagazo se non queime en contacto co fondo de metal; logo, bótase o bagazo deica encher até a mitade a *pota* e, a seguir, ponse o *capacete,* tapando a xunta con fariña amasada. O *capacete* énchese de auga fría pra condensal-os vapores do bagazo e na punta da biqueira do *capacete* ponse un anaco de bimbio pra que o augardente escurra por il e pingue na vasixa que o recolle, que pode sere unha xerra ou garrafón cun embudo.

Entón acéndese o lume por baixo da pota con *mollos* dos feitos na poda e con leña de carballo, agardando o intre en que comence a saír polo bico a augardente e a probe o poteiro pra ditamiñar en col da sua bondade.

Compre ter tino durante toda a operación pra mantel-a temperatura precisa, nen pouca nen moita, regulándoa pola cantidade de líquido que sai destilado da alquitara.

Ó rematar unha *potada*, valéirase a pota, énchese de novo e séguese deica final-o traballo, ó que axudan todolos da casa carretando auga, leña, etc.

Coma o *alquitareiro* tén que pagar unha *matrícula* á Facenda polo emprego da súa *pota* e esta matrícula dura un tempo determiñado, procura sacarlle todo o rendimento téndoa constantemente acesa, día e noite, polo que leva sempre consigo un axudante, polo xeral un familiar, pra traballaren e dormiren por rolda. Non é, certamente, angueira descansada a dos alquitareiros.

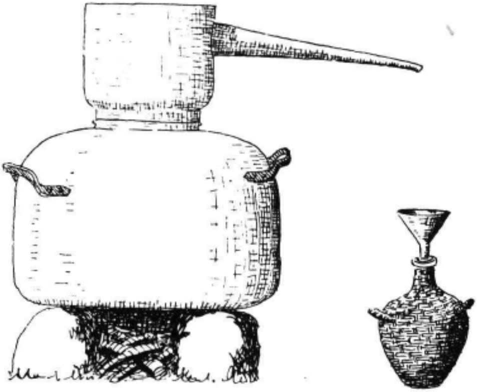


Fig. 182. - *Pota* pra faguel-a estila da augardente.

Cando rematan nun lugar, colle o home a *pota* ás costas e o axudante o *capacete* e vanse a seguil-o seu traballo noutro sitio.

Coma é lóxico, o *poteiro* cobra polo númaro de *potadas* que fai, seña calqueira a cantidade de augardente que díe o bagazo.

Nalgúns sitios faise ó mesmo tempo a *augardente de herbas*, destiñando a iste obxeto parte do bagazo.

As herbas mércanse na tenda anque algúns engádenlle algo máis, coma canela, néveda, etc.

Esta bebida pódese faguer de dous xeitos: por destilación e por maceiración.

Do primeiro xeito faise o *prequé*, botando as herbas e o zucre no bagazo e destilando todo conxuntamente. Outras veces, as herbas póñense nos tubos do *capacete* e o zucre na vasixa en que se recolle a augardente.

Pra faguela por maceiración ponse a augardente nun garrafón e bótanselle alí as herbas e o zucre, azalongándoo de vez en cando e deixándoo esí durante o tempo que se precise.

Outro derivado da augardente, e non certamente dos menos preciados, é o *licor de café*, compremento inevitábel dalgunhas festas.

Pra faguel-o *licor de café* bótase augardente nun garrafón e engádeselle café tostado e moído, deixándoo esí quince días e azalongándoo de vez en vez. Logo fíltrase por papel de filtro mercado na botica e pásase a outro garrafón, de onde se saca pra botellas de vidro cando se vai usar.

Moita sona tén tamén a *augardente de guindas* que se prepara diste xeito: énchese de augardente deica as tres cuartas partes, un frasco de vidro de boca ancha; cóllense logo guindas ben maduras e córtansellel-os rabos de xeito que un anaquiño quede pegado á guinda; logo vanse metendo na augardente ó tempo que se lle bota o zucre. Esí déixanse quedar, ben tapado o frasco, o maior tempo posíbel. Bébese en copiñas ó tempo que se van comendo as guindas.

Nalgúns sitios fan esta mesma augardente con outras froitas de pequeno grandor: claudias, abrideiros, etc., do mesmo xeito descrito.

Hai tamén a variante, en todas estas augardentes, de lle pól-o zucre en forma de almíbre, mais entón as bebidas resultan máis floxas.

As variantes e misturas de todas estas bebidas son moitas. Cecáis non haxa na actualidade todalas que denantes se faguían, mais convén lembrar algunhas que, ou se fan hoxe ou se faguían aínda hai pouco. A *purrela*, viño moi floxo e de pouca valencia, que é o derradeiro que sai das prensas ou lagares cando o bagazo está case seco. O *viño arropado*, pró que se engade almíbre ó bagazo cando se vai prensar. A *augardente vella*, que se tén gardada nun pipote de carballo durante dez ou doce anos e se embotella despóis. A *augardente de érvados*, feita misturándolle ó bagazo érvados maduros esmagados...

Vasixas pró viño e a augardente

Todas estas bebidas gárdanse na adega, da que xa falamos ó nos ocupar das construcións adxetivas.

As vasixas poden sere de madeira ou de vidro. As primeiras son as cubas, que detallaremos ó falar dos cubeiros; as segundas son os garrafóns.

Prás cubas póñense deitados no chan dous madeiros, *canteiros*, perpendicularmente á parede e, sobor diles, as cubas, suxetas con cuñas. Cando se trata de cubas de gran tamaño, as *cuñas* posteriores levan unha vara de ferro pra poder colocalas dende diante. Consonte o viño vai mingoando, vaise baixando a cuba, isto é, faguéndoa rolar cara adiante pra que o billote quede máis baixo.

O viño sácase das cubas con xerros de barro ou de verga cando se trata de pequenas cantidades; en caso contrario, faise con olas ou con cabazos.

As *olas* do viño son de folla de lata ou de cobre e levan 16 litros, anque o tamaño varía duns sitios a outros. Hai tamén *meias olas* e vasixas máis pequenas, de lata: as *picholas,* que veñen levando tres cuartos de litro.

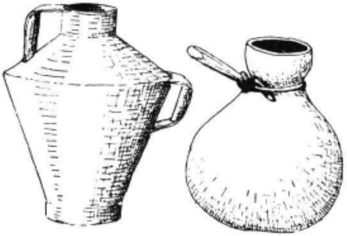


Fig. 183. - *Ola* e *cabazo* pra medil-o viño e a augardente. Hai tamén meias olas, do mesmo feitío.

Pra recollel-o viño que poida escurrir do billote tense por baixo dil un barcal, caixa rectangular de madeira de carballo ben mollada pra que non deite o viño polas fendas. Co mesmo obxeto úsanse noutros sitios os *tinillos,* tamén de madeira, dunha peza, de forma cilíndrica e con tres pés.

De madeira son asimesmo as *cuncas* que non fallan en ningunha adega pra probal-o viño cando se comenza unha cuba e pra obsequiar ós visitantes. Hoxe úsanse tamén *cuncas* de porcelán.

Os *garrafóns* son de vidro e teñen unha cuberta protectora de bimbio ou de cana, feita pol-os cesteiros. Nos *garrafóns,* que son de varios tamaños, gárdase o que se colleita en pequenas cantidades, coma a augardente, o tostado, o licor de café, etc.

Asegún seña a colleita, esí tamén é o grandor das cubas; coma o viño branco adoita sere menos que o tinto, destíñanse a il as cubas máis pequenas.

O que poucas veces falla é o pipote da *vinagre,* onde se bota algún viño que, en contacto cos fermentos que contén a cuba, trasfórmase en vinagre.

Coma as adegas son frescas, tamén se utilizan pra gardar algúns produtos da matanza, o pan e outras cousas que haxa que arredar da calor.

Finalmente, na adega atópanse ferramentas que nun intre calquera serven pra arrenxar unha cuba que se derrame. Dilas falaremos noutro lugar.

O ACEITE

Non é doado precisar cando comenzóu a fabricación do aceite na Galiza.

Os castros non levan rendido ningún vestixio que permita supor o cultivo de oliveiras e os textos literarios semellan indicar que viña de fora o pouco que se empregase naquiles tempos, xa que os castrexos cociñaban de cote con manteiga.

Até moito máis adiante non temos noticias seguras. No século XV abondan os documentos que fan referencia ás oliveiras, que semellan ter ocupado grandes extensións sobor de todo na provincia de Ourense.

O toponímico, a lembranza das xentes, os restos arqueolóxicos e os documentos parecen dar a entender que foi aló polos séculos XVII e XVIII cando máis intensidade acadóu o seu cultivo, decaendo no XIX e tendo case desaparecido nos tempos de hoxe.

Non embargantes, aínda se fai nalgúns sitios en cantidades elevadas, coma ocurre nas comarcas da Rúa, Larouco, Lobios e algunhas outras, anque somentes pra uso propio xa que se non trafica coíl.

A oliveira non tén máis traballos que a poda, pra lle tiral-as ponlas que sobran, e as cavas que se lle dan ó pé.

Polo Nadal ou en xaneiro, asegún pinte o ano, cóllese a aceitona batendo con varas nos arbres pra faguer caíl-o froito, que se recolle logo do chan e lévase en cestos prá casa, onde se vai botando nunha morea, deixándoa esí *de curtido* algún tempo. Outras veces trabállase en canto chega, en fresco.

Hai dous sistemas pra faguel-o aceite: un, máis primitivo e sinxelo, pra pequenas cantidades; outro, máis industrializado, pra grandes colleitas.

No primeiro sistema, vanse botando as aceitonas por riba dun seixo grande ou dunha lousa de gra e alí máchase con croios ou con martelos deica esfarelar ben os froitos, faguendo unha masa que se mete en sacos sen enchelos de todo; cada saco fai esí unha *fardelada.*

Rematando iste traballo, comenza outro: cada *fardelada* vai ó *barcal* pra ser *pisada.* O barcal é unha peza de madeira, de forma de meio cilindro, sen tapas nos extremos e coa parte cóncava cara arriba; vai montado sobor de catro pés, aproveitándose moitas veces, pró faguer, un catubeiro ou unha caracocha.

Posta a *fardelada* por riba do barcal, sitúanse nos dous estremos sendos *tinillos,* vasixas de madeira dunha peza, con tres pés, pra recollel-o aceite consonte vai escoando.

Entón rube un home sobor da fardelada e, descalzo, vai tripando e pisando ben o saco, namentras llevan botando auga todo o quente que a poida aturar.

A i-auga vaise misturando co aceite e escoa polas puntas do *barcal* pra caír nos *tinillos*. Cando istes están cheos, fáiselles a *sangra*, é decir, ábrese unha espita que tén no fondo e por alí vai saíndo a i-auga namentralo aceite queda na parte de riba. Ó ter o *tinillo* moito aceite, váiselle sacando pola tona con culleres de pau e botándoo en cántaras, onde se garda despóis.

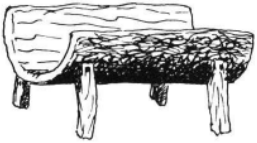


Fig. 184. - *Barcal*, pra pisal-as aceitonas cos pés.

Cada *fardelada* debe de levar, polo menos, seis augas, esto é, recibir seis veces a i-auga quente.

Se se tén en conta que canto máis quente estíe mellor se aproveita o aceite, pódese calcular, non somentel-o escaso rendimento diste sistema, senón tamén o rexo da laboura, especialmente pró que pisa a *fardelada* e recebe nos pés a i-auga quente.

Por esto, os que non dispoñen de muíño nen de lagar adoitan utilizal-os alleos meiante o pago da correspondente maquía.

A pasta que queda despóis de escoado o aceite tamén se emprega pra varios fins: deixándoa secar, dá un bó combustíbel que se queima ó outro ano pra quental-a i-auga precisa no traballo do aceite. Emprégase tamén pra lle dar a comer ós porcos e pra estercal-as terras.

O aceite que se obtén ó esmagal-as aceitonas, denantes de seren pisadas, é moi pouco e recebe o nome de aceite virxe. Iste gárdase e utilízase pra remedios xa que lle supoñen unha chea de virtudes curativas.

O derradeiro aceite que queda nos tinillos é *a borra*. Esta *borra* forma no comenzo da operación unha estreita capa antre a i-auga e o aceite, mais esta capa vai aumentando e, ó rematar, é unha certa cantidade de aceite con lixos que se non emprega prá xente mais sí pra untal-o gado, aceital-as ferramentas, etc.

Máis compricado, anque de máis rendimento e menos traballoso prá xente, é o outro procedimento de que nos imos ocupar a seguir.

A operación de desfaguel-as aceitonas lévase a cabo no *muíño do aceite*, do que existen varios tipos que podemos reducir a dous.

O máis sinxelo consiste nunha *pedra* circular, cóncava, montada hourizontalmente. No centro tén unha elevación cilíndrica sobor da que asenta un eixo vertical que xira nela por meio dun espigo de ferro, entrando pola parte superior nun burato feito nunha trabe. Darredor da *pedra* xira a *roda,* tamén de pedra, por meio dun *brazo.* Coma se comprende, a *roda,* o *eixo* e o *brazo* móvense conxuntamente por meio dunha forza apricada no extremo do brazo; asegún o grandor do muíño, ponse en marcha o artiluxo por meio dunha besta ou puxando dous ou máis homes por il.

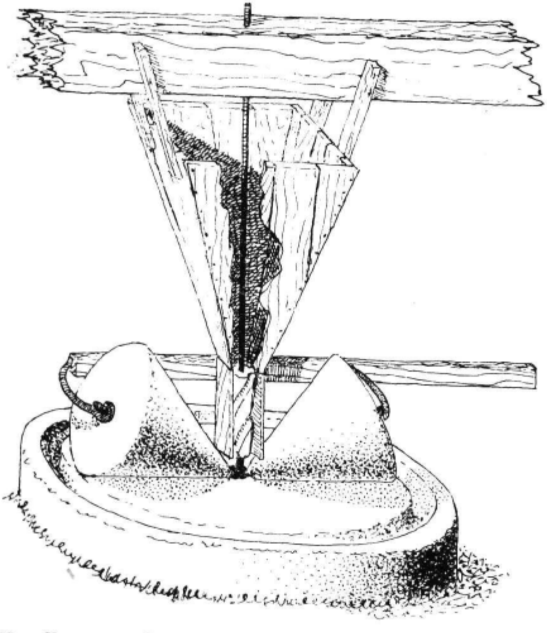


Fig. 185. - Estructura dun *muiño de aceite* en Freixido (A Rúa, Ourense).

A aceitona vaise botando coa man ou con cestas na *pedra,* e a *roda,* ó xirar, vaina esmagando. Cando se tén unha cantidade prudencial de masa na *pedra,* párase o muíño, valéirase e coménzase de novo deica rematar.

O outro tipo de muiño é, na súa esencia, igual a iste mais varía na forma e disposición dos seus elementos.

Consta dunha gran *pedra* circular, chaira, cunha canle todo darredor, preto da beira e cun burato no centro pra xiral-o eixo de ferro. Sobor da pedra atópanse dúas pezas de pedra, cónicas, cos vértices cara o centro, onde se articulan co eixo por meio de dúas anelas de ferro; estas pezas chámanse *peós* e están destiñadas a esmagal-a aceitona.

No centro da base tén cada *peón* un espigo, do que sai un ferro que vai enganchar no brazo, de tal xeito que, ó xirar íste, pón en movimento os *peós* que, á sua vez, fan dar voltas ó *eixo* e coíl a unha peza que leva na parte baixa, de forma cilíndrica cunha canle en espiral pola que van baixando as aceitonas contidas na *tremoia,* tolva de madeira situada por riba diste conxunto e dependurada dunha trabe que atura tamén o extremo superior do eixo.

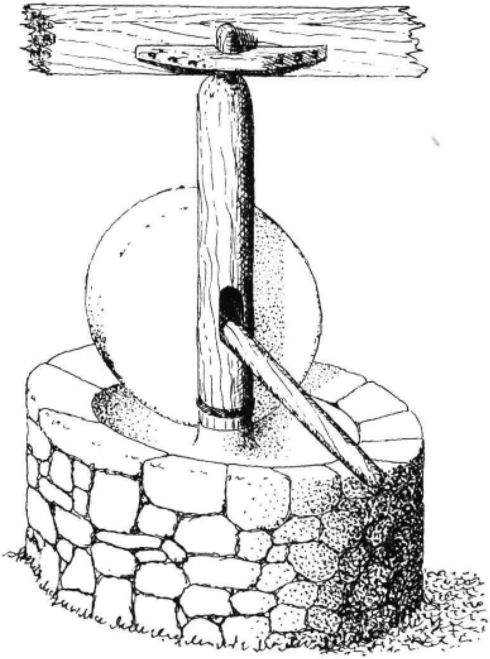


Fig. 186. - Outro tipo de muiño de aceite no lugar de Larouco (Ourense).

Ó pór en movimento o muiño, as aceitonas van caíndo pola canle de *pedra* onde os *peós* vana esmagando.

Istes muiños poden sere de dous peós ou dun soio; iste derradeiro adoita movérese a man, mailo outro, por sere máis pesado, leva unha besta no cabo do brazo.

O *aceite virxe* vai escorregando prá canle da *pedra,* de onde logo se recolle con culleres.

A masa das aceitonas vaise retirando, consonte queda en condicións, e lévase ó *lagar* onde sofre a seguinte operación.

O *lagar do aceite* é idéntico ó do viño e actúa do mesmo xeito, coa diferencia de que, de vez en cando, bótaselle auga fervendo na masa pra facilital-a saída do aceite.

A masa da aceitona, ó saír do muiño, vaise pondo no lagar; logo cóbrese con táboas e sobor delas crúzanse madeiros deica acadal-o *feixe;* a seguir, actúa o *fuso* e vaise esprimindo o aceite.

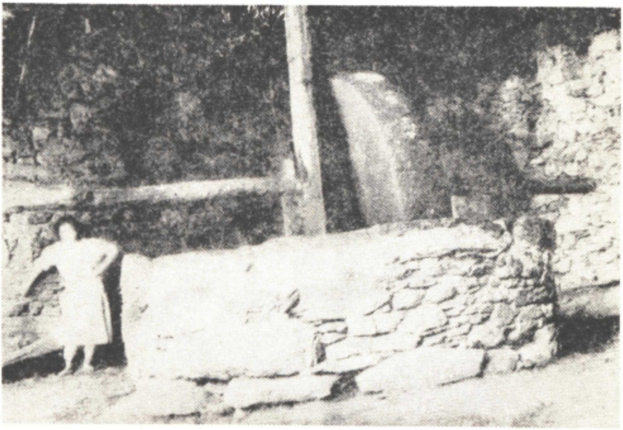


Fig. 187. - Muiño de aceite, movido por un cabalo, na Terra do Larouco (Ourense).

Prensada unha vez a masa, érguense as táboas, esfaragúllase, bótaselle outra vez auga fervendo e prénsase de novo, repetindo a operación tres ou catro veces.

O *lagar* pode ser rectangular ou circular; niste caso dunha soia peza, cun burato que deita o aceite nunha pía de pedra, podendo tamén carecer dela, sustituíndose niste caso por *tinillos.* Da pía ou do tinillo o aceite vaise sacando con culleres pra pasar ás *cántaras.*

Modernamente sustitúiese o *lagar* por *prensas* de ferro das usadas pró viño e niste caso o proceso varía algo.

Coménzase por ir metendo a pasta nos *capachos,* pezas de esparto, circulares, cos bordes voltos pra dentro e cun burato no centro pra pasal-o

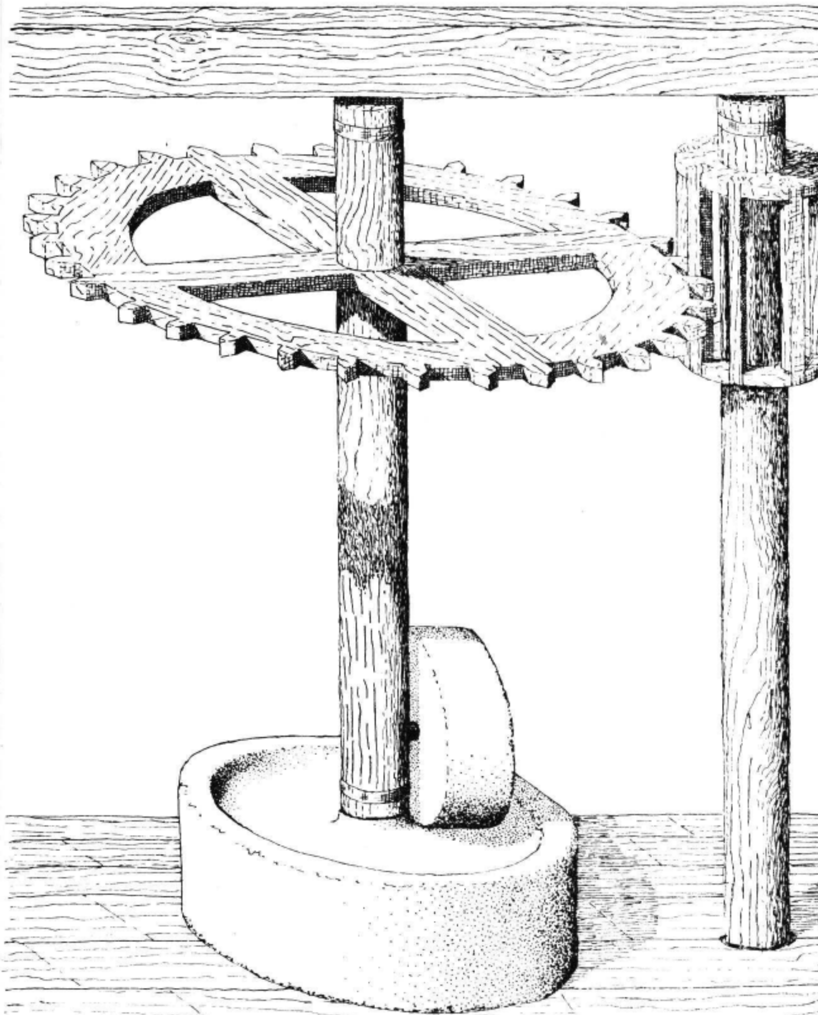


Fig. 188. - Muiño de aceite hidráulico; o aparello motor é idéntico ó dos muiños da fariña. Arredores de Verín (Ourense).

fuso da prensa. Os *capachos* vén tendo uns 0,90 mts. de diámetro e transe de fora pois son fabricados en Andalucía, Extremadura, etc.

Pra prensar coíles, ponse un capacho vello na prensa, valeiro, e sobor dil vanse colocando os demáis; coma pesan bastante, átanselle dúas cordas a unhas asas que teñen nos lados e por meio delas, que penden do teito, rúbense os *capachos* ó longo do *fuso;* logo vanse baixando un a un e carréganse, meténdolle a masa na bulsa que forma o reborde todo darredor; encheito un, déixase e báixase o seguinte, que se enche do mesmo xeito, seguindo esí deica rematar con todos. Póñenselle logo por riba outros dous ou tres *capachos* valeiros e, a seguir, van as táboas da prensa e comenzan a apertar, ó tempo que se bota a i-auga fervendo.

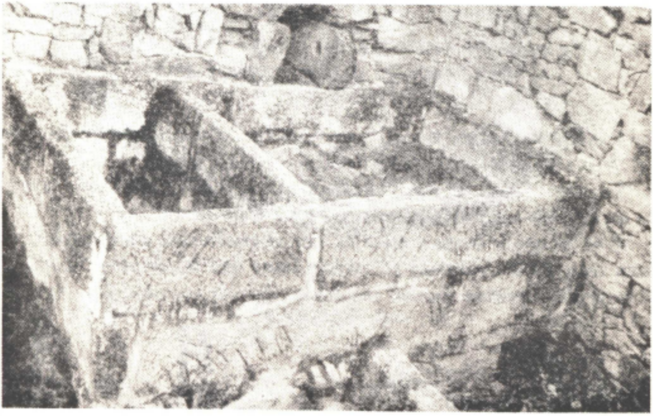


Fig. 189. - Restos de un vello *lagar de aceite* nos arredores de Ourense.

O aceite que vai escoando cóllese nos *tinillos* de onde pasa ás *cántaras.*

Un elemento fundamental pró prensado do aceite é a i-auga quente; por esta razón sempre se atopa unha fornalla no sitio onde está o lagar. Nesta fornalla ponse un caldeiro, canto máis grande millor, cheo de auga que se quenta co lume aceso por baixo con leña ou cos restos da pasta seca que quedóu do ano anterior. Polo xeral, cando se vai prensal-a aceitona, coménzase por quental-a i-auga pra tela a punto cando se precise.

Rematada a tarefa de prensal-a aceitona, o aceite, misturado coa i-auga, atópase nas cántaras, que poden ser de madeira ou de folla de lata.

As primeiras teñen forma de tronco de pirámide de base cadrada; as segundas, de tronco de cono.

Unhas e outras teñen na base un billote que se tapa cun garabato.

Coménzase por faguel-a *sangra*, abrindo o billote e deixando saíl-a i-auga que, pola súa maior densidade, está no fondo, botándolle logo por riba auga quente e deixándoo quedo algún tempo pra que se aparten ben as tres capas de aceite, borra e auga. Logo, con culleres de pau ou de metal, vaise sacando o aceite pra outras vasixas.

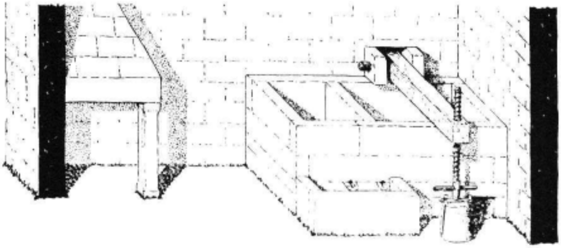


Fig. 190. - Reconstrucción do *lagar* da fig. 189. Á ezquerda, a chemineia pra quental-a i-auga que se precisa nesta angueira.

Chega un intre en que somentes fica a borra, mais dela aínda se pode sacar máis sangrando e botando máis auga quente.

Se se ve que a borra é máis da que normalmente debe quedar, aínda se bota man doutro sistema: no mesmo lume que fai fervel-a i-auga ponse

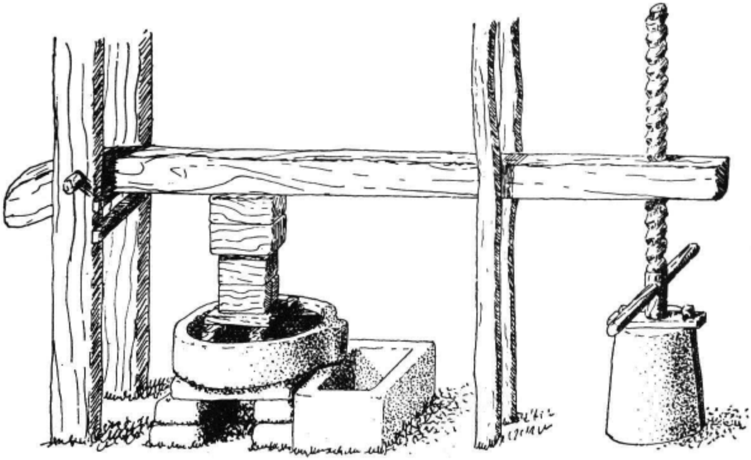


Fig. 191. - *Lagar de aceite* en Larouco (Ourense).

unha vara de ferro e, cando está ó roxo, vaise metendo pouco a pouco na borra ó mesmo tempo que se fai xirar darredor da boca da cántara. Coesto aprovéitase case que todo o aceite que contén a borra.

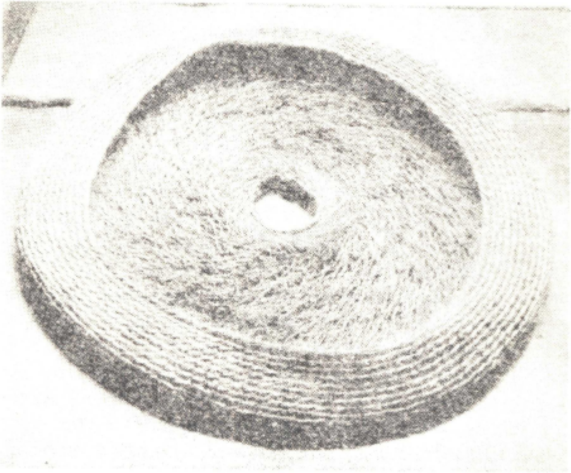


Fig. 192. - *Capacho* pra prensal-o aceite nas prensas modernas. Mércanse feitos e veñen de fora.

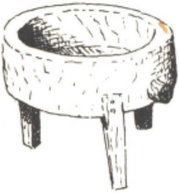


Fig. 193. - *Tinillo* pra recollel-o aceite que escoa do lagar.

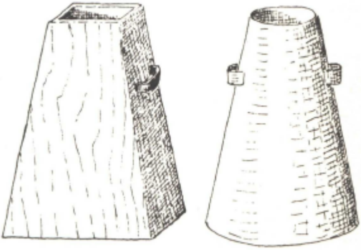


Fig. 194. - *Cántaras* pró aceite, unha de madeira e a outra de folla de lata.

O pouco que queda aínda se pode aproveitar deixando que, a forza de tempo, vaia pousando, recollendo entón o que queda na tona cunha culler.

Rematadas todas estas angueiras, gárdase o aceite en vasixas maiores ou menores asegún a cantidade colleitada. Úsanse pra iste ouxeto *garrafóns* de vidro, *arcas* forradas de folla de lata, olas e *tanllas* de barro, frascos de vidro, etc.

O aceite que se obtén é de boa calidade, sendo de lamental-o abandono do seu cultivo que, coma xa dixemos, tivo unha grande intensidade e que aínda nos tempos de hoxe tén sacado de apuros en momentos difíciles ós poboadores das comarcas que conservan as súas vellas oliveiras.

A HERBA E O FENO

Sendo o gado un elemento primordial na nosa economía, ben se enxerga a importancia que pró campesiño tén o que se relacioa cos pastos.

Ímonos ocupar eiquí somentes dos pastos artificiás, deixando pra outro lugar o referente ós naturás e a súa utilización.

A herba que o campesiño cultiva críase nos *prados* ou *campos* e nos lameiros que se caracterizan pola cantidade de auga de que dispoñen.

Pra estas fincas aprovéitanse todolos sitios en que a humidade permete medral-a herba e fanse nas beiras dos ríos e regatos e nos fondos das valgadas. O desexo de ter herba leva a faguer prados en lugares de difícil acceso nos que outro cultivo se non podería faguer, maila humidade de que nil se dispoña é aproveitada pra pastos do gado.

Pra faguer un prado coménzase por dar unha sacha fonda á terra, axuntando en *borreas* toda a vexetación e póndolle lume. Logo exténdese a borralla, sáchase de novo, nivelando o mellor que se poida, anque non demasiado, pra que a i-auga corra, e logo seméntase a herba con semente mercada na tenda ou na feira.

Os prados *érguense* ou *báixanse* ás veces, asegún conveña. Pra esto, vanse sacando coa aixada os terróns da tona coa herba que teñen, coidando de afondar ben pra non mancal-as raíces. Istes terróns vanse poñendo a un lado e, cando se quitaron todos, tóllese coas aixadas ou legóns a terra que queda por baixo ou engádeselle máis, traguida no carro doutro sitio, asegún se queira baixar ou erguel-o prado. Coma é lóxico, a cantidade de terra que se engade ou que se tira depende da manitude que se queira dar a esta operación.

A seguir, vólvense pór os terróns con coidado, uns á beira dos outros, deica restituir o campo ó seu ser.

A máis dos prados e lameiros tamén se aproveita herba dos *cómaros, comareiros* ou *arredores,* bandas que se deixan sen sementar darredor das herdades e nas que se cría herba que se sega pra lla dar ó gado. O mesmo faise tamén co pasto que se cría nas arribadas e nas beiras dos camiños, especialmente dos que, por seren fondos, teñen certa humidade, ben que istes derradeiros renden pouco por ilos comendo a facenda que pasa.

A HERBA E O FENO

A comenzos do inverno principian os arrenxos dos campos. Por iste tempo escaldéiranse, limpando as canles que levan a i-auga, e fanse as *tallas* ou regos que han de repartila por todo il. O prado leva unha *talla* na cabeceira e outras máis estreitas saíndo dela, chamadas *birtas* ou *crebas*. Logo estércase, botando o estrume espargallado cunha *forquita*, instrumento do que falaremos logo.

Durante os primeiros meses, namentrala herba non é grande, *cálcase* o campo a diario; pra isto, bátese ben o chan cunha aixada ou, algunhas veces, cun *cepo*, especie de pisón feito cunha torada de madeira provista dun pau que lle serve de mango. Esta operación tén por ouxeto pisar ben o chan do prado, erguido polas toqueiras dos ratos e das toupeiras que os campesiños matan con aixada cando acadan a ollalas. Cando a herba está medrada, déixase de *calcar* pra non derramala.

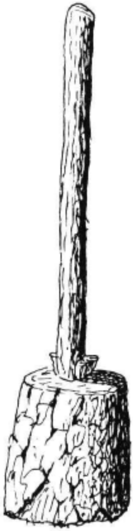


Fig. 195. - *Piso* ou *cepo* pra calcal-os lameiros.

Logo, séguese coas regas. Cando hai vagar, o campesiño, especialmente os vellos que non poden faguer outro traballo, collen a súa aixada e van percorrendo os campos pra lles "botal-a i-auga", abrindo un burato no canleiro e tapando o resto con terróns e pedras pra que a rega vaia ó seu prado. Non son escasas as veces en que atrás dil ven outro que lla "torna"...

Por marzo e abril "cóllense os *outonos*" ou faise *traspunta*, asegún a localidade e a calidade dos prados.

Pra faguel-a *traspunta*, propia de prados ruíns, métese nil o gado e déixaselle pacel-a herba, que aixiña volve a medrar. Iste pasto utilízase somentes 15 ou 20 días, pechando logo o prado deica a seitura do feno.

O *outono* é a mesma herba que o gado *traspunta* nos prados ruíns e que nos bós se rega pra traguela prá casa e darlla fresca.

A sega do outono faise con *fouces* ou *fouciñas*. Hai destas dous tipos que intresa sinalar, asegún teñan *fío* ou *dentes* na parte do corte; as primeiras *crabúñanse* coma as *gadañas*, de que logo falaremos; as segundas *pícanse* cun punzón de ferro. A derradeira operación, máis delicada, adoitan faguela os ferreiros.

Esta sega fana polo regular as mulleres ou os nenos; coa man esquerda collen un mangado de herba e coa fouciña, que teñen na dereita, cortan o pasto a rentes do chan, deixando entón o mangado a unha beira e repetindo a operación deica rematar.

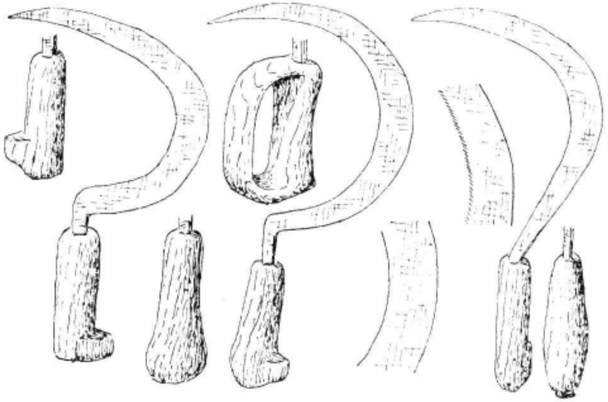


Fig. 196. - *Fouciñas* de varios tipos.

Unha vez segada a herba precisa, vaise poñendo por riba dunha verga de bimbio ou palla e átase formando un feixe que se leva prá casa na cabeza ou ás costas, onde se sostén espetándolle a *fouciña* ó feixe e agarrándoa coa man. Cando a cantidade de herba que se vai buscar é máis da que convén pra un feixe, traise nun cesto vello, no que se vai botando consonte se sega sena atar. O cesto, que non se usa novo porque o derramaría a humidade da herba, traise ó hombreiro.

Cando a *fouciña* é de *fío* e desaséntase a forza de segar, pásase o corte por unha pedra calquera e volve servir. As de dentes resisten máis anque non teñen o arrenxo tan doado coma as outras.

Naturalmente, o "collel-o *outono*" non quer decir que se segue todo o prado dunha vez senón que se comenza por unha punta e vaise segando a eito consonte se precisa; ó rematar co prado, coménzase de novo por onde se emprincipióu endenantes. A calidade dos campos é a que determiña os *outonos* que se poden coller. Un bó campo pode dar até tres ou catro *outonos* cada ano.

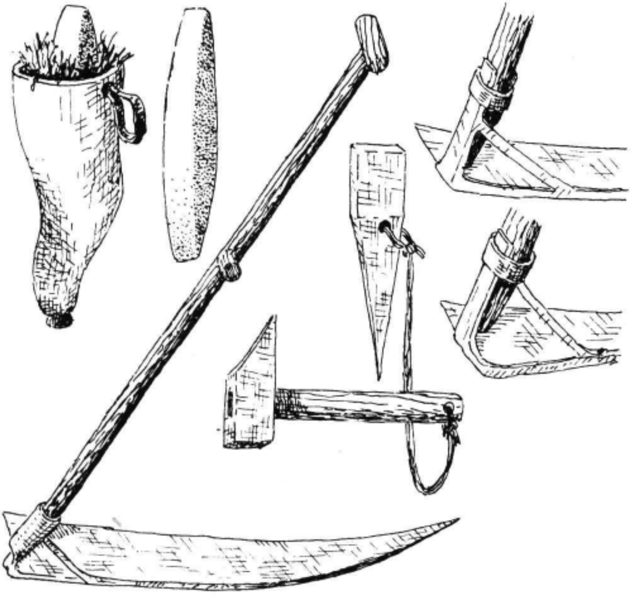


Fig. 197. - *Gadaña* e variantes. *Corno* da pedra e *pedra*. *Martelo* e *zafra* de *crabuñar*.

No marzal ségase o derradeiro *outono* e déixase medral-a outra herba pra feno. Fora de lle botal-a i-auga, ningún outro traballo levan os prados deica o mes de Sant-Iago en que se fai a sega.

Pra comenzala, escóllense uns días en que o tempo seña seguro, poila chuvia pode derramar o feno se o colle xa segado e sen empalleirar.

Prá sega chámase xente a xornal ou a *contraxeira*, coma lle chaman en Viana, que é o traballo feito en pago doutro recebido, a *xeira*, e que naquelas terras tén unha orgaización de seu da que se fala noutro sitio.

Cando se chama ós veciños, a obriga do dono do campo pra coíles é a mesma que xa vimos ó falar da malla do centeo.

Pra esta sega empréganse as *gadañas*, que compre pór denantes en condicións, e entón hai que *crabuñalas*, esto é, faguerllel-o fío baténdolles cun martelo, o *martelo de crabuñar*, namentras se vai pasando o fío por riba do *ferro de crabuñar*. Istes dous útiles adoitan ir unidos por unha baraza pra que se non perdan.

O *crabuñar* é unha operación delicada e prá que compre un certo tino. Coménzase por desmangal-a folla da gadaña sacándoa do mango; logo espétase o *ferro* nun madeiro e o segador séntase a cachapernas, tendo o *martelo* na man direita, e na esquerda, e descansando no brazo, a folla da gadaña co fío cara sí; entón vai pondo o fío por riba do *ferro* ó tempo que lle bate coa orella do martelo. Iste sistema de afiar ten vella xinea pois así se afiaban as espadas e os machados nas épocas do bronce.

Cando se rematóu de *crabuñar*, aséntase, pasándolle a *pedra* polo fío e queda disposta prá sega despóis, craro está, de mangala de novo.

O traballo da sega comenza cedo. Os segadores póñense á par, levando cada ún na cintura, dependurado, un *corno* que contén auga e a pedra pra asentar; con obxeto de que se a i-auga non derrame cos movimentos do segador, o *corno* leva un tapón de fentos ou de edra por antre os que sobresái a *pedra*.

Pra segar, collen a gadaña polo cabo do mango coa man esquerda e polo torno coa direita, dándolle movimento dun lado a outro e precurando tel-a folla ben nivelada e a ras do chan. O segador vai de direita a esquerda deica segal-o anaco que lle corresponde, e logo vai repetindo iste movimento consonte avanza, namentrala herba segada vai quedando ás carreiras atrás dil. De vez en vez para, dalle a volta á gadaña, apoiando o cabo do mango no chan, e, namentrala sostén coa man direita, coa esquerda saca a *pedra* e pásalla polo *fío* pra afinalo ben; ó rematar, garda a *pedra* e continúa segando.

Iste traballo, duro e canso, exixe unha alimentación axeitada; esí é.

Tomamos de Viana iste aspecto da sega que pode servir de modelo, coas variantes lóxicas, prós outros sitios.

Denantes de comenzal-o traballo toman a *parva*, a base de pantrigo e viño ou augardente; ás oito almorzan o fígado do castrón que o dono do campo matóu pra ise día; o fígado vai, polo xeral, guisado con patacas e acompáñano con pan de centeo e viño; ás dez, toman un taco de carne cocida, pan e viño; logo, a meiodía, xantan touciño, chourizos, carne do castrón guisada con patacas, pan de centeo e viño; e a meia tarde, ó rematal-o traballo, a merenda: tortela de chourizo, carne, pan e viño con mel. E téñase en conta que o dono da herba tén a gala o que non falle nada senón que sobre de todo.

Ó rematal-a sega, *esténdese* ou *esparréixase* a herba pra que poida secar ben; logo vén a *revolta* ou *vira*, dándolle a volta co de riba pra baixo.

Estas operacións fanas os rapaces e as mulleres valéndose de *gallas* e de *forquitas*, de madeira as primeiras e de ferro as segundas, que teñan dentes só dunha banda pra que a herba se non agarre nelas.

Cando o feno está seco, e esto depende da calor que faga, *empalléirase*, faguendo montóns coíl e logo *engázase*, pasando o engazo polo campo pra axuntal-a herba que quede nil.

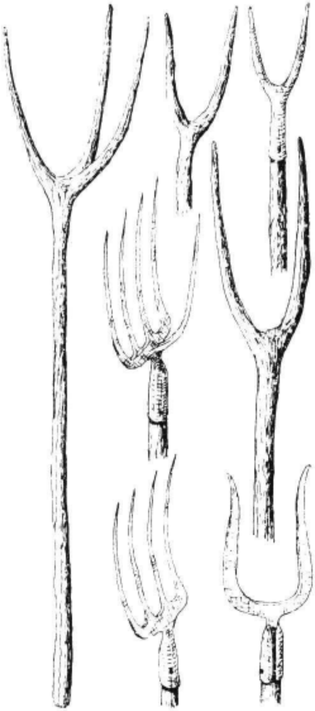


Fig. 198. - *Gallas* e *forquitas* pra movel-a herba.

Chegado iste intre, tres son os camiños a seguir: *morealo*, faguer *potes* ou traguela sen máis prá casa.

Pra *morealo* vaise collendo con gallas e forquitas de dentes dobres e ponse toda xunta faguendo unha *morea*, onde se deixa até o intre da traguer. Pra que o vento nona desfaga, pónselle ás veces por riba unha verga de palla.

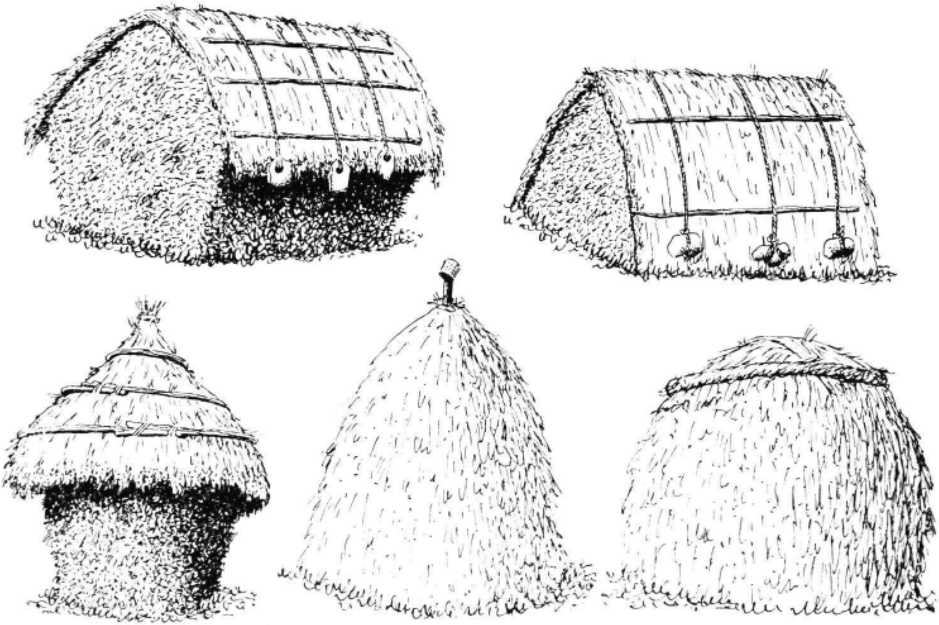


Fig. 199. - *Moreas de feno.* As tres primeiras son da terra de Mondoñedo; as outras atópanse correntemente en toda a Galiza.

No segundo caso, disponse o feno en feixes, *potes,* que se atan con vergas de palla, sen os apertar moito, e logo amoréanse.

A final, unha vez seca, pódese xa carregar no carro e traguela prá casa.

En calquera dos tres casos o trasporte faise no carro que se leva ó prado con *estadullos* e sen *ladrás.*

A "herba seca" ou "feno" carrégase con gallas ou forquitas coas que se vai botando ó carro, namentras outro, riba dil, vaina asentando.

Rematado o carguixo, átase cun *sedeño* ou *adival* e carrégase outro carro. Ó rematar, todos en ringleira tornan prá casa, descarregando os carros e deixando a herba á porta do *palleiro* ou no sitio en que se vai faguel-a morea ou *palleira.*

Dous sistemas se empregan pra gardal-o feno. Nuns sitios métese en construccións especiás, os *palleiros,* de que xa falamos. Nil o feno vaise amoreando no fundo deica metelo todo e eisí queda.

Noutros sitios chaman *palleiros* ou *palleiras* ás medas ou moreas en que se garda o feno durante o ano.

Istes *palleiros* fanse darredor dun *esteo* espetado no chan que lle serve de soporte; pra que a chuvia nono faga podrecer, pónselle ó *esteo* na punta un bote de lata, un xerro vello, unha mitade de cabaza, etc.

Ó rematar de amoreal-a herba seca na *palleira,* cóbrese con colmo pra que a chuvia non entre nela, xa que a faría podrecer. Por riba do colmo póñense vergas ou varas pra defendela do vento.

Pola zona de Mondoñedo son correntes as *palleiras* non redondas, senón de pranta rectangular e de xeito naviforme, cubertas con colmo a dúas augas, que se suxeta con varas dun arbre calquera, polo xeral carballo e con cordas que levan pedras nos extremos.

Iste tipo de palleira úsase tamén ás veces pra amoreal-o pan.

O feno é tamén motivo de festa. Pra *estender, virar, morear* e *empalleirar* acoden os mozos e mozas; o dono dalles a merenda e iles, namentras traballan, choutan, brincan e cantan, e se ó rematar aparez un punteiro de gaita, aínda se arma a súa miga de baile no campo recén segado ou á beira da *palleira* recén feita.

O feno fica empalleirado todo o ano e dalí vaise collendo pra llo dar á facenda durante o inverno, no que non hai pastos verdes nen os trebóns deixan aproveital-os dos montes.

O feno cóllese *ripando* a herba deica formar un *pote* que se ata cunha verga feita do mesmo feno: esta verga faise puxando da herba ó tempo que se retorce, coma quen fía.

Craro está que cando os *potes* veñen xa feitos do campo sobra esta derradeira operación.

Dende que se fai a sega do feno, séguese botando a i-auga ós campos, pois durante o resto do vran e o outono a herba volve a medrar e aprovéitase levando a pastar alí o gado até o inverno en que os limpan e preparan de novo pró outro ano.

Non todos segan o feno. Os que teñen campos e non facenda, ou teñen máis herba da que precisan, véndena ás veces no mesmo campo, encarregándose o comprador da sega.

Outras veces véndese despóis de segada, servindo de medida o carro, que é a cantidade de feno que se pode levar nil.

OS CULTIVOS DA HORTA

Incruímos nos cultivos de horta aquelas prantas destiñadas á alimentación e que precisan unha terra máis rica que a destiñada ós outros cultivos ou se collen nos espacios ceibes que ístes deixan.

En xeral, colléitanse en cantidades pequenas cando son pró propio consumo e somentes cando se destiñan á venda son sementadas en cantidades grandes.

Iste derradeiro caso dase nas terras dos arredores das cidades, que consomen en maior volume o *rianxo* ou produto das hortas.

Consonte vai chegando o tempo de cada horteliza, vense pasar polas mañáns cedo ás rianxeiras levando en grandes banastas de verga os pementos, as xudías ou os chícharos que han render unha boa ganancia no mercado da cidade.

Nalgúns sitios, é o *rianxo* a mellor fonte de ingresos do campesiño e atópanse pobos que viven fondamentalmente dunha horteliza determiñada coma ocurre, antre outros, en Seixalbo (Ourense).

A importancia que prós diste lugar tén o *rianxo*, especialmente os tomates e pementos, deu motivo ó que se conta diles. Cando, polo ano adiante, se lle pregunta a un diste pobo: "De ónde eres?", il resposta: "De Seixalbiño. Queres alguiño?" Mais no tempo do seu rianxo, ó lle preguntar: "De ónde eres?", contesta: "De Seixalbo. Queres algo?"

O crima, a caste de terra, os coidados determiñados deron nome ós produtos dalgunhas comarcas, destacando, pola súa calidade, os pimentos de Sant-Iago, os grelos da Mahía, as cebolas da Valenzá, os tomates e pementos de Seixalbo, os guisantes de Ourense, os repolos de Vigo e Vilagarcía, os nabos da Terrachá de Lugo, as sandías de Sárdoma, e outros moitos.

O consumo máis intenso dalgunhas hortelizas fai o cultivo maior, namentras outras son menos abondantes, fenómeno debido tamén á súa maior ou menor resistencia e adaptación ás terras de climas extremados.

Lonxe das cidades, a horta produz somentes pró consumo familiar, sendo pequenos espacios de terra que se someten a un coidado máis minucioso do que as outras herdades.

Imos ver, rápidamente, o cultivo das hortelizas máis correntes na Galiza, prescindindo dalgunhas de área moi restrinxida e que, por esto, teñen pouco papel na nosa economía.

As berzas. Chamadas tamén *coellas,* de valor moi grande na vida do campo galego polo seu moito emprego.

Polo mes de agosto seméntase a *nabiña de coellas* na terra das patacas, despóis de sachar e estercar. A semente, *nabiña,* gárdase dun ano pra outro ou mércase nas feiras, onde a van vender algúns que collen moita, expoñéndoa ós ollos dos feirantes en pequenas saquetas de lenzo cos bordes da boca revirados.

O terreo prepárase con aixadas e a semente bótase aeito, coa man.

En outono, cando as coellas son xa grandeiras, arríganse facéndolles un burato ó pé coa aixada, precurando non mancalas na raíz, e lévanse ás hortas.

Elí fanse regos coa aixada e niles póñense as prantas, cobríndolles logo a raíz con terra que leva misturado esterco que se lle bota coa man.

Nos primeiros días de prantadas, réganse a miudo pra que prendan ben.

As coellas pequenas, en condicións de seren prantadas, pódense mercar na feira, aforrándose entón as primeiras labouras. Estas coellas veñen en mangados atados con bimbios delgados.

Sachas e regas van dende entón alternando deica chegaren as berzas ó seu tamaño de aproveitamento.

Algunhas, pola sua caste e pola terra en que se crían, chegan a acadar un enorme desenrolo até o punto de se non manter dereitas e caír deitadas, medrando ó longo do chan, podendo medir arredor dos tres metros de lonxitude; son as chamadas *coubas.*

Da berza aprovéitanse as follas, que se quitan coa man consonte van medrando. As meirandes e duras destíñanse á facenda, consumindo a xente as máis tenras.

As berzas apáñanse dende moi aixiña, anque o seu maior rendimento seña polo inverno, poilas xeadas, ó *curtilas,* fanas millorar; por eso din nalgúns sitios que "as berzas por xaneiro saben a carneiro".

Logo comenzan as berzas a secar e entón arríganse os *trochos* e póñense nun recanto da horta ou do patio, deixando algunhas berzas pra que se saian e boten a semente.

Cando cumpriron as frores destas berzas, cóllense as vainas en que está a semente e póñense ó sol por riba dun papel ou dun pano; consonte o sol as vai secando, ábrense e deixan caír a *nabiña* que se garda prá nova sementeira ou pra vender na feira.

Os trochos das berzas que se arrigaron, unha vez secos de todo, quéimanse na lareira.

Algúns sementan máis coellas que as que precisan pra ir vender á feira as sobrantes, na época do trasplante, faguendo tamén o mesmo coa *nabiña* ou semente coma xa dixemos.

Unha variedade da berza, de millor calidade anque menos escrava que a corrente, é a chamada "berza branca", cuio cultivo é idéntico ó descrito.

Nistes cultivos, coma en todolos de horta, non se empregan máis ferramentas que os sachos e aixadas, botando man de *sacholos* ou *sachos das cebolas* naquiles casos en que as aixadas resultan demasiado grandes. O *sacholo* tén o ferro en forma de folla de arbre e, por detrás, pode rematar en gallas ou en crista.

O repolo. Non tén a resistencia da berza e, por eso, non abonda tanto coma aquela en todas partes; mais algunhas terras, coma as da beiramar, prodúceno en enormes cantidades.

O repolo ponse en dúas tempadas: unha en Nadal e outra en maio. Seméntase nun *taco* que se prepara ben con terra escolleita e esterco, e logo trasplántase á terra en que se colleron as patacas, antre as cepas ou iles soios nas hortas.

Levan os traballos das demáis hortelizas: sachas e regas.

Polo Nadal cóllense os postos en maio. Os outros en agosto.

Pra collelos, córtasellel-o trocho a ras da terra, deixando a raíz que podrece no sitio.

Onde se colleitan moitos, lévanse prá casa no carro, ó que se lle poñen as *cañizas* de verga; ístes destíñanse á venda, ó consumo familiar e incruso dánselle ó gado. Tal pasa nas terras fértiles de Vilagarcía, Carral, etc.

Algúns pés déixanse pra semente que se recolle, coma a *nabiña*, pró ano seguinte e pra vender na feira, cousa que se tamén fai coas prantas pequenas cando se arrigan do sementeiro.

A colifror. Máis exixente que o repolo e, polo tanto, menos abondante, a colifror leva os mesmos traballos que aquíl, que se lle fan nas mesmas épocas.

Aprovéitanse as follas tenras e a fror, namentras que as follas exteriores, que son máis duras, bótanselle ó gado.

A millor colifror é a que se colle polo Nadal.

O nabicol. Esta pranta seméntase en certas terras direitamente na horta, mais noutras bótase en sementeiros e trasplántase despóis.

A sementeira faise polo meio do vran e, trasplantado ou nado no sitio, sofre as sachas e regas correntes, aparte do esterco prá sementeira.

Utilízase somentel-a folla, que se come no caldo; non se aproveita a raíz.

A sementeira faise en Agosto e vaise collendo polo inverno, consonte as follas van cumprindo.

Ó remate, déixanse algúns pes pra semente.

Os nabos. A *nabiña dos nabos* gárdase dun ano pra outro ou mércase na feira, polo vran.

Os nabos seméntanse nas herdades en que se colleitóu o millo, o centeo, as patacas ou o liño. Sáchase a terra, despóis de estercada, e logo bótase a nabiña e cóbrese coas mesmas aixadas, anque nalgúns sitios en que se sementan en gran cantidade meten pra isto o arado.

Ó seren grandeiros os nabos, sementan antre iles *centeo, ferraña,* coma vimos faguer co millo. Esta ferraña, que se destiña a pasto, bótase no mes de setembre, ó sachal-os nabos.

O primeiro produto que ístes dan é a *nabiza,* ou seña as follas da primeira rama que bota; destas, as exteriores e máis ruíns dánselle á facenda, mailas outras cócense no caldo, faguendo o "caldo de nabizas".

Consonte os nabos van servindo, arríganse e dánselle ó gado.

No centro da rama bota esta pranta un brote que é moi estimado: os *grelos,* dos que falaremos ó nos ocupar da mantenza.

Os *grelos* córtanse coa man e átanse cun bimbio ou cun vincallo de palla prós levar ó mercado das cidades, onde se venden moi ben.

Collidol-os *grelos,* volve o nabo botar máis rama, anque ésta xa se non aproveita senón que se corta con fror e todo pra lla dar ó gado, deixando algúns pra semente.

O valor que os grelos acadan no mercado anima a moitos a adiantal-a sementeira pra dispor aixiña diste rianxo.

Cando os nabos están cumpridos, arríganse coa man e nos carros lévanse prá casa, dándollos ó gado, partidos en anacos, en auga quente con fariña. Tamén pode comelos a xente.

Nalgunhas terras é o elemento fundamental prá ceba dos porcos, namentras noutras empregan coíste obxeto as patacas, o millo e as castañas.

As fabas. Teñen as fabas un gran intrés pró noso campo xa que constituien un dos elementos fundamentás da alimentación campesiña, sendo a súa presencia indispensabel no caldo. Chámanse tamén *erbellas.*

Colléitanse distintas variedades, coma as brancas, as negras, as raxadas, as lobas, etc., mailo proceso é o mesmo pra todas, difrenciándose algo somentes no que toca a dous tipos: as *baixas,* de rama pequena e non trepadora, e as *de caste,* que teñen moita rama e gromos pra se prender e rubir.

As fabas seméntanse polo abril ou maio, dando unha sacha con esterco e metendo a faba nun burato que se fai co dedo ou cun pau. Logo, réganse de tempo en tempo.

A sementeira pódese faguer nun *taco* dunha horta ou antre o millo ou as videiras, aproveitando anacos de terra ceibes.

Ó chegar o San Xoán, póñenselle, ás "de caste", os *galleiros* ou *estacas,* varas outas de castiñeiro, avelaira, carballo, salgueiro, etc., coa punta aguda, as que se espetan na terra, ó pe da pranta, pra que ésta agatuñe por ela consonte vai medrando. As que están antre o millo non precisan *estaca* xa que fai iste oficio o mesmo grañeiro.

Xa se comprende que nas baixas non é necesaria esta operación.

A colleita destas derradeiras faise polos meses de xulio e agosto e a das "de caste" un mes despóis.

As prantas das fabas séganse polo pé, arrigando coelas as *estacas*. As que están antre o millo desenrédanse denantes do grañeiro.

Logo, axúntanse nun mangado e transe prá casa, botándoas no corredor ou nunha despensa calquera que estíe ben soleada. Alí sácanselle as *estacas* puxando por elas e a rama déixase a secar algún tempo; esí rematan de madurecer os froitos e son máis doados de delubar.

Prá deluba, sácanse todalas ramas á eira e déixanse alí ó sol durante unhas horas. Cando quenceron ben, báteselles cun pau, polo xeral un dos galleiros que tiveron na horta, e esí vanse ceibando as fabas. Ó rematar, repásanse as ramas pra lles tirar algunha faba que poidera quedar nelas, límpanse os lixos cunha basoira e logo érguense as fabas pra que o vento leve a *puxa*.

As fabas gárdanse en arcas pequenas, das que se van collendo consonte se precisan.

As ramas dánselle á facenda e as *estacas* gárdanse pra outra vez.

Cando as fabas están tenras, ó rematar de medral-as vainas mais denantes de que a semente colla corpo, xa se consomen, arrigando as vainas e cociñándoas: son as *xudías*, que teñen unha boa saída nos mercados cidadáns.

Con obxeto de precurar un meirande proveito, é corrente que se adiante a sementeira das fabas, colléndose denantes o froito, tanto as xudías coma as "fabas temperáns".

Tirabeques, guisantes e garabanzos. Os tirabeques, semellantes ós guisantes, anque se comen coa vaina, seméntanse coma as fabas e levan os mesmos traballos que elas. Os tirabeques vanse collendo consonte se precisan, deixando algúns pés pra semente.

Os *guisantes, chícharos* ou *pericos,* seméntanse en xaneiro, póñenselle galleiros e vanse collendo polos meses de abril ou maio, consonte están en sazón. Ó remate, déixanse algúns pés pra semente, que se recollen coma fabas. Os guisantes cómense somentes frescos.

Os *garabanzos* case que se non atopan na Galiza, por non se dar ben. Somentes en contadas hortas se sementa algún taco polo mes de abril, someténdoos ós mesmos traballos que as fabas e colleitándoos do mesmo xeito. Nos máis dos sitios son pequenos e ruíns de cocer, anque nalgúns outros son bós, mais sempre de pouco grandor.

Os tomates e os pimentos. Teñen estas hortelizas grande valencia pra algúns lugares que non somente os colleitan pró propio consumo senón que tamén os venden nos mercados da cidade e son, incruso, materia de exportación.

No mes de xaneiro fanse os sementeiros con boa terra e esterco escollido. Istes sementeiros, de forma rectangular, póñense máis outos do que a terra de arredor. Por meio de estaquiñas cóbrense cun entramado de madeira a xeito de grade sobor do que se estende palla, colmo, sacos vellos ou calquer outra cousa pra que, durante a noite, non chegue a xeada ás prantas.

Alí bótase a semente e cóbrese coa man ou cunha aixadiña pequena e logo, día por día, vaise tendo tino das prantiñas, abatugándoas, arrigándollel-as herbas ruíns, tornándollel-os bechos, mudando as que non naceron ben...

Sempre hai traballo nos tacos en que se crían os pementos e os tomates.

Esí vanse agarimando deica o mes de maio; entón arríganse con xeito e prántanse na horta, nun sitio ben abrigado e con auga dabondo.

Outros, atados en feixes pequenos, coma vimos faguer coas berzas, van á feira, con destiño a aquíles que non queren ou non poden atendel-os traballos do sementeiro.

Os pés de pimentos ou de tomates, apartados aquíles distes, póñense na terra un a un, réganse e vixíanse até que prenden e seguen medrando. Entón póñenselles *estacas,* ás que se atan varas atravesadas pra que se sosteñan as prantas e éstas non creben co peso do froito.

Seguen as regas e, chegadol-os meses de xunio e Sant-Iago, coménzanse a coller consonte van madurando, ben pra comelos na casa, ben prós vender co outro rianxo do tempo.

En Seixalbo (Ourense), terra de pimentos e tomates, coma xa diximos, mercan os campesiños niste tempo nas tendas da cidade as barricas en que veñen embaladol-os ouxetos de cerámica, pra logo enchelas con pimentos e tomates, antre camadas de palla, prós mandar afora.

Algunhas variedades destas hortelizas fan nomeados ós sitios que as producen, atal coma acontez cos pequenos e excelentes pimentos de Sant-Iago, ou, mellor dito, de Herbón.

As charouvias. Colléitanse pró consumo da casa e preto das cidades véndense no mercado.

Seméntanse polo San Xoán, na horta en que se han criar e, ó ser grandeiras, *móndanse,* arrigando algunhas prantas pra que medren millor as outras. Os pés que se *mondan* bótanse á facenda.

Dánselle sachas e regas deica os meses de xulio e agosto, nos que se van arrigando consonte fan falla. Desta pranta utilízase somentes a raíz pra facel-o "caldo de charouvias" ou pra guisar coas fabas.

A rama cómea a facenda, anque val pouco.

Algúns pés déixanse quedar pra que boten semente que se colle no setembro e que se garda pra sementar ó outro ano e pra vender na feira.

A remolacha. Desta pranta, de moi pouco uso na Galiza, case somentes se cultiva, en pouca cantidade, a variedade de mesa, poila forraxeira nona hai.

Seméntase nas hortas por febreiro e marzal e vaise collendo polo vran, consonte vai comprindo.

Algúns pés déixanse quedar pra gardal-a semente.

Leituga e escarola. A *leituga* seméntase polo marzal e nos comenzos de abril; átanse as prantas cun bimbio delgado ou cun vincallo de palla, xuntándolle ben as follas pra que se críen máis brancas e tenras. Cóllense polo maio e polo resto do vran, arrigándoas e cortándolles logo a raíz. Déixanse algúns pés pra semente. Atópanse moitas variedades de leituga mailo seu cultivo é idéntico.

A *escarola* seméntase a fins do Nadal e, ó ser grandeira, átase coma a leituga, achegándolle ademáis a terra deica tapala case toda pra que seña máis tenra.

Colléitase durante todo o ano, menos algúns pés que quedan pra semente.

Sandías, melóns e cidras. Tamén nas hortas das zonas de clima quente se atopan sandías, melóns e cidras, os dous primeiros pra seren comidos direitamente e as derradeiras pra faguer doce co contido filiforme dos froitos.

Seméntanse as píbidas nas hortas, polo xeral antre as berzas ou antre outras hortelizas semellantes.

Cando están maduros, córtanse e transe prá casa. Moitos cóllenos aínda verdes e tranos prá casa, onde os poñen a madurecer nos tellados ou nos barandás dos corredores.

Pra que os non rouben, é corrente, coma se fai con outras froitas, armar unhas casoupas de canas ou palla nas hortas e durmir nelas alguén da casa.

Os cabazos. O *cabazo* cultívase moito na Galiza pola súa utilidade, pois é un dos elementos que non pode fallar nos "chourizos de cebola".

É posibel que denantes se empregase máis pois il deu nome a unha construcción do noso campo, o *cabaceiro* ou canastro, que parez indicar que se destiñóu nun tempo a gardar iste froito.

Coma queira que sexa, aínda hoxe non falla en ningures con vistas á matanza dos porcos.

Pra semental-os cabazos entérranse as píbidas en buratos feitos co dedo ou cun pau, ben antre o millo ou as patacas, ben en testos que se teñen na casa, prás trasprantar logo ás herdades, operación que se fai polo mes de maio.

Namentras van medrando, levan os mesmos traballos que as prantas con que se atopan, é decir, sachas e regas.

A fins do vran, cóllense os cabazos, deixando a rama que segue na terra, e transe prá casa, póndoos no canizo, nas solainas, nos corredores, no canastro ou no tellado da casa ou de calquera das súas dependencias, pra que o sol os vaia faguendo madurecer.

Chegada a matanza, cóllense prá lareira e alí as mulleres córtanos en anacos cos coitelos e botan a "carne" na vasixa en que fan o "amoado" prós chourizos, despóis de lles tirar as píbidas que, unha vez secas ó sol, se gardan pra semental-os do ano seguinte.

As cascas bótanse nun caldeiro e, crúas unhas veces e cocidas outras, dánselle ó gado.

As cebolas e os allos. Un especial coidado adican nalgúns lugares á *cebola,* dada a súa utilidade pró consumo e pra vender e ó tempo rudo e bravo en que se sementan.

Coménzase por preparar os sementeiros e botar semente do mesmo xeito que vimos faguer prós pimentos e tomates. Esta angueira faise polo xaneiro, gardando ben a terra das xeadas.

Consonte nacen, vanse mondando e, alá polo maio e o San Xoán, trasprántanse ás hortas. A terra sáchase e estércase prás receber e logo seguénse dando estes labores, xuntamente con regas dabondo, unhas veces polo pé e outras abatugando pra mollar tamén a rama; esta derradeira operación faise ó solpor pra que as follas non queimen.

A delicadeza desta horteliza exixe moito coidado, polo que se emprega pra ela unha aixada pequena: o *sacholo* ou *sacho das cebolas.*

A fins do vran, cóllense, arrigando a pranta e levándoa prá casa con rama e todo. Xa na casa as mulleres van entrenzando as ramas, faguendo *restras* ou *rastras*, que logo se dependuran na lareira, na adega ou no canastro e de onde se van collendo consonte se precisan.

Non todalas cebolas se arrigan senón que se deixan algunhas pra que se "saian" e díen semente pró outro ano.

O mesmo que as outras hortelizas que precisan trasprante, as cebolas pódense mercar na feira recén arrigadas do sementeiro, *ceboliño,* aforrando esí as labouras previas.

Os *allos,* máis sofridos do que as cebolas, precisan menos coidados.

Seméntanse a fins ou a comenzos de ano enterrando na horta os *dentes* en buratos; cada un distes *dentes* dará logo unha *cabeza.*

Recomendan os campesiños non demorar moito a sementeira desta legume, pois "tantos vernes pasan de xaneiro, tantos allos perde o alleiro".

Polos meses de San Xoán e Sant-Iago arríganse os allos e enréstranse e gárdanse coma as cebolas.

Coma pra prantalos utilízase o dente, non se deixan quedar pés pra semente.

O prixel. Velaiquí unha legume que, pese a se atopare en todalas hortas, é cecáis a que menos traballo dá.

Polo mes de agosto mércase ou pédese a un veciño a semente, que logo se bota onde quer, mellor á beira dun rego.

E non dá máis traballo. Cando medra, vánselle collendo as follas consonte se precisan, sen se ocupar da pranta pra nada máis. Chegado o seu tempo, bota a semente, que ninguén se coida de recoller, caíndo ela de por si ó chan, onde seguirán nacendo matas de prixel nos anos sucesivos.

Por dar pouco traballo, nen siquera se precisa ir buscal-as súas follas a miudo, pois unhas cantas postas na cociña nun bote de lata ou nun vaso vello cunha pouca auga duran moito tempo.

Nos arredores das cidades lévanse a vender ós mercados as follas do prixel en mañizas atadas cunhas pallas.

Outros cultivos de horta. Coidamos ter falado das máis importantes legumes que se atopan na Galiza maila lista non está aínda compreta.

A diversidade de crimas na nosa Terra permete unha grande diversidade de cultivos, tanto de prantas de outa montana coma das que queren as garimosas terras dos vales da beiramar.

E, con toda seguranza, se se intentase, máis se conseguiría, non fallando exempros que o demostran.

Ben aleccionador é o caso da recente adaptación dunha pranta totalmente allea a nós deica agora: o *tabaco*.

Algúns recén chegados da América sementaron, por curiosidade, algunhas matas que naceron e medraron sen grandes dificultades.

Máis tarde, ó se autorizar o cultivo desta pranta baixo o control oficial, escomenzaron a se sementar en cantidades meirandes, outéndose boas colleitas.

Coma os orgaísmos do goberno non autorizan a elaboración ulterior, limítanse o *secado*, dependurando as follas en feixes no interior dos *secadeiros* que non son máis que palleiros ben ventilados e aproveitados pró caso.

Sen dúbida que a súa calidade non é da millor mais algún que se elabora extraoficialmente demostra que tampouco é do máis ruín.

Outras legumes se cultivan mailo pouco consumo que teñen, o exceso de coidados que precisan, a falla de compensación no mercado ou a desidia dos campesiños fan que non abonden máis.

Tal é o caso das *espinacas, acelgas, berenxenas, pepinos, alcachofas, apio, espárragos, rábanos, azafrán* e outros moitos que poidéramos aínda engadir.

Herbas. Incruímos niste nome aquelas prantas do monte que, sen cultivo ningún, téñense nas hortas pra condimentos, tisanas e remedios *(cheiros)*. Outras moitas se empregan pra remedios mais non se teñen nas hortas.

Antre as de horta están as seguintes. O *roméu*, pra cocimentos con viño, con varias apricacións terapéuticas; úsase tamén pra emplastos e procúrase telo preto das colmeas, pois góstalle moito ás abellas. A *ruda*, empregada pra faguer remedios. A *hortelá*, coa que se combaten as lombrigas. O *malvavisco*, pra cocimentos mediciñás. A *malva* e a *malvela*, coas que se fan cataplasmas. Os *meltrastos*, o *ourego* e a *néveda*, coma condimentos, especialmente o segundo prós chourizos e a terceira pra cocel-as castañas. Finalmente, a *herbaluisa* e a *xarxa,* coas que se fan tisanas que teñen moitos partidarios.

Frores. Coma remate dos cultivos de horta, é preciso falar das frores. O noso campesiño gosta delas; difícil será atopar algunha familia do campo que non teña frores na casa ou na horta.

E non falamos dos pazos e casas grandes; son ben coñecidol-os soberbios parques e xardíns que se atopan á beira dalgúns diles; abonde lembrar Castrelo, Oca, Fefiñáns, A Pastora...

O campesiño non dispón de terra dabondo pra faguer parques nin xardíns mais non fallan na súa horta algunhas frores con que honra ós seus mortos por Difuntos.

As frores atópanse nos arredores das hortas, pegadas ás paredes, e outras veces darredor dos tacos en que medran as hortelizas.

Non son moitas nen son abondantes; o tempo que se lles adica non é moito e as frores teñen que medrar un pouco pola súa conta. Somentes nos arredores das cidades cóidanas con certo agarimo pra vendelas logo no mercado.

Ás veces serven as frores pra faguer coelas sebes que defendan as hortas, coma pasa coa roseira cuios tallos sustituien nalgúns sitios ás silveiras, pois debemos ter en conta que na Galiza atópase a roseira brava.

Fora dela, atópanse *carabeles, crisantemos, dalias, uñas de gato, rabos de gato, hortensias, lilas, xeranios...*

AS FROITAS

Grande é a cantidade de froita que a Galiza podería producir se se atendese dunha maneira lóxica ó seu cultivo, mais trátase de algo que tén antre nós unha categoría rebaixada.

A froita é "cousa de rapaces" e, coma tal, nen se coida nen se respeta. Quen se gardaría de perxudicar en calquer cousa, por pequena que fora, ós demáis, non vacila en collel-a froita allea aínda que pra faguelo teña que avantar valados e pisal-a propiedade privada; e non por falla de honradez, senón, repetimos, por sel-a froita "cousa de rapaces".

Se o noso campesiño adeprendese a lle tirar un proveito, non hai dúbida que trataría a froita doutro xeito, incruíndoa antre os produtos que lle proporcioan un beneficio positivo.

É de laiar que non seña esí, non somentes polo valor cada vez meirande que tén a froita senón porque, dándose ben na Galiza unha chea de castes diversas, podía ser pró labrego unha boa axuda cun traballo relativamente levián.

Mais namentras non mude o pensamento das xentes do noso agro, a froita seguirá sendo "cousa de rapaces", conceito do que cecáis somentes queda ceibe, deica certo punto, a *castaña.*

En xeral, os coidados que teñen cos arbres de froita son poucos e sinxelos, aínda cos máis apreciados.

Os máis téñense nas hortas, ó pe da casa, pra gardalos millor e pra que coas súas raíces e a súa soma non perxudiquen as terras de máis valencia.

Asegún a caste de arbres que seña, varía o sistema de prantación. Uns, coma as mazáns e as figueiras, prántanse enterrando unha cana ou ponla pequena do arbre, que bota logo raíces no sitio; outros, como as noces ou pavieiras, enterrando un froito no primeiro ou a carabuña no segundo; e outros, finalmente, trasprantando un *patrón* bravo e inxertando nil despóis unha *puga* do que intresa, coma se fai cos castiñeiros e coas cerdeiras.

Os inxertos fanse con *navalla de inxertar*, atando logo o inxerto con bimbio e cobrindo o corte con pez ou con bosta misturada con arxila e envolvendo todo cun trapo.

O patrón arrígase no monte, ponse onde conveña e inxértase ó ano seguinte. Outras veces déixase medrar máis tempo denantes do inxertar, faguéndolle entón unha angueira a dous ou tres metros do chan; atal se fai coas cerdeiras e os castiñeiros.

A *poda* faise con *serrón, machada, podón* ou *tixeira de podar*, asegún o groso das ramas que se queiran quitar. En xeral, a poda reduzse a lle limpar ós arbres os gallos secos, non faguéndose no noso campo máis poda racional que a das videiras.

Tanto os inxertos coma a poda fainos cada un pra sí, anque ás veces, especialmente prás videiras, chámase a algún que teña máis práctica en faguelos, sobor de todo prós inxertos.

Namentral-os arbres son pequenos, pónselles á beira unha estaca pra que os defendan, engadíndolle, se compre, un mangado de toxos e silveiras. Ó seren grandes, quítase a estaca e déixase o arbre ceibe.

No tempo da froita póñense tamén toxos ou silveiras no arrinque das ponlas pra que os rapaces non poidan rubir; mais ístes resolven o asunto *rebolando* a froita, isto é, tirando un rebolo ou anaco de pau que sai xirando e fai caíl-a froita ó bater escontra das ponlas.

Prá defender dos paxaros, pónselles ás veces, amarrado á cotela, un espantapaxaros coma os empregados nas herdades.

Mais son tantos os nemigos que a froita tén, que aquil que conta con algún arbre de particular aprecio emprega o sistema de faguer unha *garda*, pasando as noites nunha pequena cabana de colmo e ramallas ó pé do arbre.

E aínda hai outro sistema: correl-a voz de que aquelas froitas teñen *hinchamorros*, líquido misterioso hoxe sen moito creto antre a xente miuda anque algúns quixeran volverllo faguéndoo visibre por meio dunha man de sulfato.

O pior dos roubos da froita xa non é a que levan os rapiñeiros senón a que estragan por estare aínda verde e o que derraman os arbres ó rompel-as canas que teñen moito froito pra marchar con toda xunta, operación que se adoita faguer especialmente coas cerdeiras.

Pra evitar todo esto, con algunhas froitas fanse *madureiros*, colléndoas verdes e póndoas logo por riba dunha camada de palla ou herba nun sitio axeitado que pode sel-o canastro, o sobrado, a adega, etc.

Atópanse *madureiros* de certa compricación, feitos a base dunha sorte de grades feitas con barrotes, onde vai a palla, e que se poñen coma caixóns nun armadillo vertical de paus. O xeral, non embargantes, é armalos no chan ou, todo o máis, por riba dunha mesa.

Compre adevertir que algúns fan os *madureiros* con froitas roubadas.

Coma algúns distes arbres teñen máis importancia que outros, imos ver particularmente algúns diles.

O castiñeiro. Importancia trascendental tén o *castiñeiro* ou *castiro* na economía da nosa Terra e esta importancia debéu sere aínda meirande nos séculos do meioevo nos que os monxes, ó se asentar nos recantos máis retirados da Galiza, rompían o mato de que estaban inzadol-os vales e as ladeiras e fenderon a terra virxe coa aixada e co arado prá faguer render froito.

Foi entón cando as videiras e os castiñeiros escomenzaron a gabear valentemente polas encostas e o mato improdutivo víuse sustituido polas viñas e os soutos.

Históricamente sábese do valor inmenso da castaña na Galiza até o intre en que a peste, un fungo, entróu nos castiñeiros fai aínda pouco e deu case que cabo diles. Hoxe somentes quedan reliquias do que noutro tempo foron grandes soutos nas terras do Sil, de Vilanova, e cen sitios máis.

Nas outas serras de Queixa, Imbernadeiro, Xurés, o castiñeiro atópase aínda bravo e o Prof. ruso Vavilof chegóu a supor que na Galiza encetóu o semicultivo do castiñeiro.

Nos nosos tempos, a importancia do castiñeiro é menor que endenantes mais aínda tén valor o seu cultivo.

Polo xeral, os castiñeiros inxértanse en patróns bravos que se atopan no monte e se trasprantan prós soutos. Alí inxértansellel-as pugas da caste que se queira, a dous metros do chan. Ós tres ou catro anos xa comenzan a render froito.

O castiñeiro é arbre de longa vida; por eso se ollan tantos co tronco aberto, *catubeiros* ou *caracochas*, que os rapaces aproveitan pra se meter no inverno cando van co gado e incruso pra faguer lume pra se quentaren, o que dá lugar a que moitos aparezan queimados por dentro.

Polo demáis, o castiñeiro non da máis traballo que o de lle quitar algún cano seco, xa que il mesmo se esterca coa folla que lle cai cando lla non levan pra outras terras.

Polo San Martiño as castañas comenzan a *pingar*, é decir, que se abren os ourizos e deixan caíl-o froito. Estas son "as do engazo" que recollen coíste istrumento. Os rapaces, namentras son poucas, e as mulleres, cando van a máis, levan consigo unha carabela e recollen e tran prá casa estas castañas.

Logo, o castiñeiro *atoléirase* coa *baloira*, ou *taloira*, pau longo co que se van chimpando os ourizos; coíles faise unha *corripa* ou *ouriceira*, amoreándoos ó ar ou nun caseto de sebe pra que podreza o ourizo, sacando entón as castañas co engazo ou cun pau en forma de pinzas, a *petela*.

Outras veces sácanse as castañas consonte cai o ourizo, tendo moitos certa abelencia pra faguel-a operación cos pés calzados con chancas, sen lle pól-a man.

De calquer xeito, *ourizadal*-as castañas, lévanse prá casa e as que se non consumen no acto van ó *canizo* pra secaren.

Nos lugares en que a castaña é moita, costrúiense os *sequeiros*, edificios unidos á casa ou aparte dela, que tén un andar coas táboas do chan lixeiramente arredadas unhas das outras e cheas de buratos: alí bótanse as castañas, coidando de remexelas de vez en cando. No baixo, con piso de terra, acéndese lume, cuio fume pasa ó primeiro andar por antre as castañas e vainas secando. Pol-o xeral teñen tamén istes sequeiros unha tarima pra durmir ó coidado das castañas.

Unha vez secas, quedan no canizo, de onde se van collendo consonte se precisan, ou se lles tira a casca e gárdanse en sacos ou en arcas. Logo, cando convén, apártanse as precisas pró consumo e as outras véndense na feira.

As castañas utilízanse de moitos xeitos: dánselle ó gado e, en moitos sitios, ceban coelas os porcos, ó que se atribúi a boa calidade dos xamóns, coma ocurre en Caldelas (Trives).

A xente xanta as castañas crús, cocidas ou asadas. Pódense cocer coa casca en auga e sal, *zonchos*, ou sen casca, botándolles unhas ramiñas de néveda; cócense en pucheiros de barro cando se trata de pequenas cantidades, mais cando son moitas faise nun pote de ferro que queda logo coelas na lareira, ó pé do lume, a onde van buscalas os da casa a calquer hora do día que lles pete. Tamén se manxan cocidas con chourizo, en potaxe con fabas, en leite... Ou secas, as *maias* ou *maiolas* que nalgures botan das casas ós rapaces que cantan o "maio".

Finalmente, cómense asadas en tixolas ou faguendo *magostos*. Destes xa se falóu denantes, na parte adicada ós divertimentos dos mozos.

Coma se ve, as castañas consúmense de moi diversos xeitos e aínda hai algúns, poucos, que as xantan cocidas con zucre ou con mel.

Hoxe, coma xa diximos, o castiñeiro vai camiño de desaparecer da nosa Terra, non somentes morto polo fungo senón tamén abafado por un intruso distes tempos: o piñeiro.

Non embargantes, aínda deixa ver a súa prestancia fidalga nas moitas castes de castiñeiros que se distinguen pola forma das súas castañas ou polo tempo en que madurecen: *bermellán, branco, negrán, oleiro, ourensán, pelado, trigán*...

A cerdeira. Se non pola súa utilidade, merez, polo que abonda, a *cerdeira* o segundo lugar antre os arbres de froita na Galiza. En todolos recunchos que contan con algunha humidade, atópanse cerdeiras bravas que nacen e medran sen que ninguén as coide.

As súas cereixas, anque máis pequenas que as inxertadas, son de boa calidade cando están ben maduras, cousa que ocurre poucas veces xa que se encarregan os rapaces do impedir pois a iles góstanlles máis ben verdes.

As cerdeiras bravas arríganse cando son pequenas e transe pra preto da casa, onde máis tarde se lles inxertan pugas da caste que se queira: *negras, ambroesas, portuguesas* e outras.

Polo xeral, pódansellel-as ponlas baixas pra dificultal-a rubida das pitas e dos rapaces cando "van ás cereixas", póndolles tamén no tronco toxos e silveiras. Pra gardalas dos paxaros, empréganse espantapaxaros.

Nos arredores das cidades lévanse as cereixas ó mercado cando comenzan a madurecer, alá polo mes de maio, atadas cun fío en mangados de cinco ou seis. Logo, ó abondaren máis, lévanas en panelas ou en cestas co resto do rianxo.

No campo son os rapaces os que fan o maior gasto das cereixas, que comen coa carabuña; logo, polos camiños, van deixando a proba da súa lamberetada nos montonciños de carabuñas que tan a miudo se atopan polo maio e San Xoán...

Pra collel-as cereixas rube alguén á cerdeira, polo xeral rapaces, cunha carabela que tén un gancho de madeira ou de ferro prá dependurar, e van enchendo a cestiña deica rematar, escollendo as máis maduras e deixando as outras pra que cumplan.

As cereixas cómense frescas, mais tamén se poñen en augardente e faise un bó doce cocéndoas en auga con moito zucre, despóis de lles tiral-a carabuña, até que o líquido está ben espeso. Semellante a iste doce é a compota de cereixas, en que se cocen menos e cómense á faguer, poila compota se non conserva coma o doce.

A madeira da cerdeira úsase moito na moblaxe e pra eixos de carros.

O guindo. En realidade, non é o *guindo* máis que unha caste de cerdeira, anque máis delicada.

As guindas abondan pouco e apenas se manxan frescas, empregándoas pra faguer augardente, doce e compota, do mesmo xeito que coas cereixas.

A mazaira ou *maciñeira.* Abonda bastante, anque se tén en pouco aprecio.

Téñense polo regular á beira da casa e prántanse de estaca ou inxertando un patrón coelas.

Pode ser que denantes abondase máis do que hoxe, xa que a toponimia consérvanos nomes coma Pomar, Pumar, Pumarada, Pumarega, Pumares, Pumarín, Pumariño, Pumedo, Mazaira e outros que parecen indicar cantidades distes arbres que hoxe se non atopan en volume atal coma pra xustificar un nome.

Cecáis seña indicio do mesmo o costume dalgúns sitios de faguer *sidra,* anque esto pode tamén ser de introdución recente.

As mazáns úsanse especialmente pra consumir pola xente, mailas que podrecen por dentro, *perifoles,* esí coma as que cán co becho, dánselle ós porcos.

As que a xente non xanta en fresco pódense pór nun *madureiro* ou metelas antre roupa nos arcaces; outras veces pendúranse, coma as uvas, no canastro, na adega ou na casa.

Tamén se comen asadas, con zucre, ou en compota.

Nalgúns sitios, coma na comarca de Melide, fan coelas sidra. Pra isto botan as mazáns nun *lagar* pequeno de madeira e esmáganas cun mallo, sorte de martelo tamén de madeira. Logo deixan fermentar aquil bagazo e outeñen esí unha *sidra* de ruín calidade, que aceda moi axiña. Non embargantes, os campesiños aquiles bébena ben, aceda e todo.

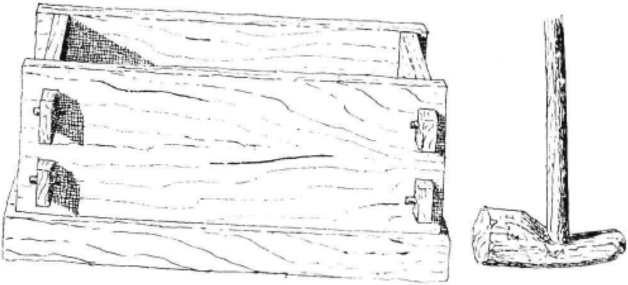


Fig. 200. - *Lagar* e *mallo* pra faguel-a sidra na terra de Melide (Cruña).

Algúns, ó faguela, mistúranlle outras froitas, especialmente peras.

Atópanse as variedades correntes noutros sitios, maila xente non tén preferencia por ningunha determiñada, anque destacan pola súa abondancia as "camoesas".

A noceira ou *nogueira.* A noceira tén certa importancia pra algunhas comarcas galegas na súa dobre utilidade de madeira e de froito.

A madeira de máis sona é a de terras de Lugo; criada en sitios húmidos e sometido o arbre a unha poda intelixente, dá unha fermosa madeira de veta abondante e moi marcada, branca ou negra, apreciada en ebanistería.

As noces, cando chega o seu tempo, varéanse e recóllense, póndoas nunha morea pra que podreza a casca verde e quede ceibe o froito.

Polo mes de setembro están en condición e entón lévanse ó mercado.

Son sonadas as noces de Baiona, que se venden na feira que hai polo San Cosme e á que acoden coelas os que as colleitan por todos aquiles vales.

As noceiras prántanse enterrando unha noz e amparando o arbriño, que medra de vagar.

A pereira. Tamén o toponímico parez indicar unha abondancia distes arbres na Galiza que non existe na realidade, hoxe polo menos.

As *pereiras* inxértanse en escalambrós que se tran do monte e póñense preto das casas.

Atópanse moitas castes de pereiras, que eiquí se dan moi ben, o mesmo que as mazáns. Hai *verdeás, urracas, brancas...*

Úsanse somentes pra comer en fresco, anque hai unha caste especial que somentes se emprega pra faguer compota.

A figueira. O figo é unha das froitas máis apreciadas polos nosos campesiños, que anque non coiden moito as figueiras, míranas con certa complacencia.

Prántanas de estaca, percurando un sitio sombrizo e que non serva pra outra cousa xa que a soma da figueira non deixa medrar nada ó seu pé.

Algunhas veces póñenselle espantapaxaros pra tornar os figorrodrigos e os melros, principás nemigos das figueiras xuntamente cos rapaces, anque pra istes non hai espantapaxaros que valla.

Os figos cómense por eiquí somentes en fresco; os intentos feitos pra secalos non dan resultado por falla de zucre.

A pavieira. Hai comarcas que obteñen un bó beneficio das pavías, coma acontez na terra do ribeiro do Avia.

Elí, nas mesmas terras que a videira, medran as pavieiras, cuio froito venden pra fora e sán a ofrecer ós viaxeiros na estación do ferrocarril.

Fora distes sitios, as pavieiras son escasas e o seu froito cómese en fresco, habendo tamén quenas pón en augardente.

As ameixeiras e os pexegueiros. Pouco abondosol-os dous, esí coma outros arbres semellantes, somentes renden algún produto nos arredores das cidades en cuios mercados se venden.

Aparte de seren consumidos en fresco, póñense tamén en augardente, coma as pavías, as cereixas e as guindas.

O membrilleiro. Abonda pouco, anque hai terras nas que se dá moi ben.

Tal coma os dá o arbre, non serven os membrillos máis que prós dentes dos rapaces, que rillan niles con debezo.

Úsanse pra faguel-o doce chamado *carne de membrillo* e, co carozo, a *xalea.* Coas carabuñas faise tamén unha sorte de goma pra pegar cocéndoas ben en auga.

A avelaira. Arbre que se atopa a fartura bravo, escaseia cultivado, anque hai variedades excelentes.

Nas beiras dos ríos e nos paraxes húmidos abondan as avelás, que se recollen do chan consonte van caíndo, deixándoas logo secar no canastro ou no palleiro.

É o froito típico da festa do San Lázaro en Ourense, onde se vendían ós milleiros, comenzando a escasear nistes derradeiros anos.

Coas varas deste arbre, semellantes ás do salgueiro, fanse cabaceiras de verga e canizos prós carros.

A laranxeira. Escasa e moi apreciada é a laranxeira na Galiza, cecáis polas dificultades que presenta xa que, a fin de contas, non é pranta do país.

Non embargantes, algúns rincunchos da nosa Terra producen laranxas bastantes boas, anque, por seren tan poucas, téñense máis ben coma curiosidade e adorno que coma cultivo serio.

O limoeiro. A pesares do que reza a cantiga:

Alto, alto, pimentiño,
alto, alto, pimentón,
onde se dan as laranxas
dase tamén o limón,

o certo é que iste derradeiro abonda máis e é millor que a laranxa na nosa Terra.

O que tén un bó limoeiro cóidao ben e sácalle un bó produto.

As follas do limoeiro, o mesmo que as da laranxeira, úsanse pra faguer remedios cocéndoas en auga que se bebe engadíndolle zucre e unhas pingas de augardente.

O piñeiro. Referímonos eiquí ó piñeiro manso, pois do bravo ocuparémonos noutro lugar.

O piñeiro manso atópase misturado cos outros máis tamén se atopan algúns isolados nas touzas ou nos currás ó pé da casa.

Os piñóns, que se sacan pondo a quencel-as piñas pra que abran, teñen pouco aprecio, sendo máis ben cousa de rapaces.

Nas tendiñas das cidades vense as piñas á venda, expostas dependuradas dun cordel.

Polo demáis, o piñeiro manso utilízase o mesmo que os outros.

A fresa. Anque máis ben seña un cultivo de horta, ímonos ocupar eiquí da fresa polo que tén de froita.

Polo outono fanse as prantacións das fresas valéndose dos fillos que botan; póñense antre as videiras e ó agarimo das paredes.

Os filamentos que xunguen os brotes coa pranta nai empréganse, estando verdes, pra atar.

As fresas e os fresóns cóllense por abril e lévanse ó mercado en panelas de verga, postas sobor de follas das viñas ou das figueiras.

Tamén se collen e comen as fresas silvestres, *careixóns, morogos* ou *amorotes,* que medran espontáneamente nas arribadas húmidas e nos ribazos dos lameiros.

Froitas silvestres. Aparte dos frutás cultivados que deixamos ditos e aínda dalgúns outros que, por seren esquíos, non teñen importancia, convén aludir a certas froitas que, nacendo espontáneamente, son aproveitadas polo home.

Falamos xa das avelairas, cereixas e morogos. Eiquí temos que engadir os *érvados,* que precuran moito os rapaces, traguéndoos prá casa coa ramalla que os contén; úsanse os érvados pra faguer augardente por estila ou pra llos misturar ó bagazo do viño co mesmo ouxeto; trátase dunha augardente ruín e perxudicial que a lei non permete empregar.

En canto ás *moras* ou *amoras,* froito das silveiras con que se fan as sebes de moitas fincas, destacan pola súa excelente calidade as que medran a carón da i-auga, nas arribadas dos lameiros. Coas moras prepárase un almíbre, o *doce de moras,* e os rapaces cómenas a eito, verdes e maduras; coas derradeiras fan *pisotes,* molegándoas sobor dunha pedra e comendo a pasta resultante con garfos de tres dentes feitos de pau de codeso.

Algunhas veces úsanse sebes feitas con *uvas de San Xoán,* cuios froitos aproveitan os picariños.

E, finalmente, tamén os nenos saben sacar proveito dalgunhas prantas dos montes pra lles comel-o miolo, coma as *apóitegas* e as *trougallós,* ou pra lles zugal-o mel, coma algunhas leguminosas.

OS ARBRES

Os arbres que hoxe medran espontáneamente no noso chan non son máis que unha lixeira mostra dos que un día o inzaron todo.

Os crásicos fálannos do enorme mato que na época dos castros medraba nos vales e nas ladeiras das montanas, coroadas polas citanias que servían de vivenda a unha xente guerreira e cazadora.

Co abandono dos castros, a poboación baixóu ós vales e comenzóu a tala das arboredas pra destiñar o chan ós cultivos.

Non embargantes, a estroición forestal debéu de ser lenta, xa que os monxes, na Idade Meia, seguiron esta laboura en toda a Galiza.

Máis tarde aparecen aínda as *fragas do rei* ou matas reás, boscos do estado que hoxe desapareceron totalmente anque tiveron antano unha grande importancia que se refrexa no toponímico, pola fartura de nomes que fan referencia a elas: Fraga, Fragoso, Fragas, Fraguela, Mata, Matacobo, Matalobos, Matama, Matasueiro, Matela, Matelos, Mato, Matosiños, etc.

Nos derradeiros tempos, os arbres desapareceron case totalmente do monte comunal; somente nas beiras dalgúns ríos e en touzas privadas se atopan arbres, aparte, craro está, do mato primitivo que aínda se conserva nos Ancares e no Imbernadeiro, ameazados hoxe polo "progresó" industrial.

Os arbres que se atopan en soutos e cortiñas poden amostrar o que sería o noso monte se se deixasen medrar arbres que nacen no comunal, maila súa destrucción sistemática teno enteiramente limpo de todo o que non seña monte baixo.

Antre os arbres que hai nas beiras do río ou nas tapadas particulares, figuran algúns que teñen outros usos. Volveremos a nos ocupar diles pra ver o seu aproveitamento total.

Os máis importantes son os seguintes:

Castiñeiros. Xa falamos deles denantes, referíndonos á súa froita. Mais tamén tén valencia a súa madeira dura e nobre, que atura ben a humidade e tén un belido ollar.

As súas ponlas longas e dereitas, aprovéitanse pra faguer trabes, pontóns, etc. Serrada esta madeira en táboas emprégase pra botal-o piso das casas e pra faguer arcas de gran tamaño.

A resistencia que tén a podrecer aprovéitase pra faguer de castiñeiro os esteos e os xugos e travesas das parras, esí coma a parte de madeira en construccións que deban estar expostas á chuvia.

A peste que vai dando cabo dos castiñeiros, prívanos hoxe dun dos millores elementos constructivos de que dispón o noso campo.

Carballos. Calquer anaco de monte que se deixe durante algún tempo sen aproveitare énchese de seguida de carballos, o arbre máis característico da Galiza e o que máis abonda nela, chegando a adequirir tal grandor ás veces que algúns pasan ó pobo coma tema literario; tal acontez co "carballo da Portela", "o da Merteira", "os de Augas Santas" e outros moitos.

O carballo tén no campo galego unha utilidade extraordinaria, aproveitándose pra moitos usos.

Atópanse dúas castes principás: o "carballo biriño" e o "carballo cerquiño". Entramos teñen o mesmo uso, difrenciándose no ciclo vexetativo, sendo máis temperán o "cerquiño".

A madeira do carballo emprégase pra queimar na lareira; coíste ouxeto fanse *touzas* ou *cortiñas* nas que se deixan medral-os arbres deica o intre de ir buscal-a leña.

Os que non teñen cortiñas percuran a leña no comunal, máis coma son moitos os que o fan, os carballos non chegan a medrar, utilizándose somentes en forma de ramasca, que arde moi aixiña e tén moita folla, rendendo pouco por esto.

Máis importancia tén o carballo nas cortiñas: medra moi espeso e compre *mondalo* algunha vez, entresacando os que son máis ruíns; ó mesmo tempo procúrase conservar no chan a folla consonte vai caíndo pois é o único esterco que leva. Non embargantes, son moitos os que levan a folla pró estrume.

Cando os carballos acadan certa medra, comenzan a se aproveitaren pra leña, que pode ser "de pé" ou "de decota", a primeira nas touzas boas e a segunda nas ruíns.

O corte da leña faise por febreiro ou marzal, debendo ser durante o mingoante da lúa senón derramaríase a leña. Esta operación faina o dono da cortiña ou paga a quen lla faga. Empréganse *machados* e *machadas* pra leña "de pé", isto é, pra tronzar polo pé os carballos que teñen arredor de 0,25 cmts. de diámetro na base. Cando é meirande, coménzase a operación co *machado* mais logo séguese co *tronzador*, que se emprega tamén pra partil-os troncos en *toradas*.

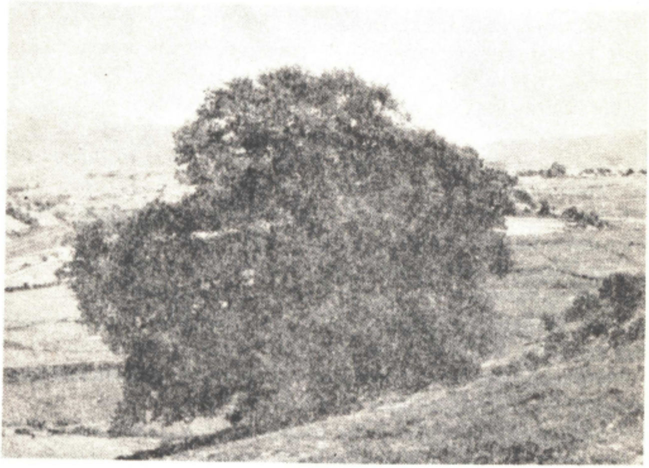


Fig. 201. - "O Carballiño" de Lobeira (Ourense), testigo das carballeiras que noutros tempos inzaban istes montes.

A leña "de decota" é a que procede da *limpa* dos carballos, ós que se sacan as canas sobrantes e a cabeza pra que non medre máis cara arriba e faga, en troques, groso o tronco. A decota faise con machadas, rubindo ós arbres e chimpándollel-as ponlas sobrantes. No sucesivo, istes carballos decótanse todolos anos ou cada dous, asegún medren máis ou menos.

A leña médese por *carros*, sendo a cárrega normalmente dun distes vehículos a unidade de medida.

Unha vez cortada a leña, o dono da cortiña chama ós seus veciños ó *carreto,* servicio que istes prestan gratuitamente co seu carro e a súa xugada e que o beneficiario restitúi dándollel-o xantar, o mesmo que se fai na *malla* e noutros servicios de *xeira* e *contraxeira.*

Con obxeto de que ningún teña que faguer máis dunha viaxe, precúrase chamar a tantos veciños coma carros se cortasen, máis se esí non chegan, voltan por outros carros os mesmos deica traguer toda a leña.

Pola mañán cedo, xungue cada un o seu carro e van camiño da touza. Chegados a ela, desapoñen o gado e bótanlle unha mañiza de feno que pra isto levan e, namentral-a facenda come, vanse carregando os carros.

Eiquí, coma en todo, hai quen vai a boa fé e quen obra con malicia: uns van botando no seu carro leña a eito, grande con pequena, mais outros escollen a ramasca que abulta moito e pesa pouco. Por outra parte, os carros adoitan iren sen *estadullos,* pois coíse motivo fánselle alí outros novos.

Namentras carregan, chégalles, mandado polo que tén o carreto, pan e augardente, que toman consonte carregan.

Rematado o carguixo, voltan todolos carros e van descarregando a leña no patio. Logo almorzan, polo xeral pan, carne e viño.

Despóis parten a leña, *pitando* os troncos grosos en *rachas* e a ramalla en pezas pequenas; namentras os homes fan iste traballo, as mulleres e os nenos van pondo a leña no combarrizo, ordeándoa ben, alternando as rachas coa rama miuda pra que seña logo doada de coller.

Pra pital-a leña úsanse *machados* e *tronzadores,* faguéndose pra istes derradeiros un *burro* semellante ós dos serranchíns.

Ó rematar, xantan.

Iste xantar é idéntico ó das mallas e por iso non nos detemos nil.

Os carballos grandes empréganse, o mesmo que o castiñeiro, pra trabes, pontóns, táboas do piso, pés direitos e latizas, mais non en obras que estíen á intemperie, pois coa humidade podrece aixiña. Con madeira de carballo fanse gran parte dos instrumentos de labranza: carro, arado, grade, mangos de ferramentas, etc.

Os carballos direitos e noviños córtanse pra faguer coíles as vergas que empregan os cesteiros prás súas obras.

Nalgúns sitios dáselles tamén a istes carballos outro uso: córtase o carballo e féndese lonxitudinalmente en dous; unha destas mitades engánchase nunha galla espetada na parede; faise lume por baixo e vaise domeando pouco a pouco deica faguer coíl un aro cuias puntas se atan con bimbios; istes aros póñenselles ás cubas, ademáis dos de ferro, pra que cando é preciso levalas rolando polo chan, non tropecen coíl as liobas nin o billote; esí duran máis as cubas.

As ramas delgadas serven pra faguer vergas, *corres*, con que atal-os feixes; pra elo, retórcese a rama consonte se vai domeando, obténdose ataduras moi sólidas.

Coestas mesmas vergas, elaboradas con máis coidado, fanse *loros* prós carros, os arados, e os soliños.

A flexibilidade do carballo aprovéitana os rapaces pra improvisar pinadoiros, domeando unha ponla deica o chan e dependurándose dela.

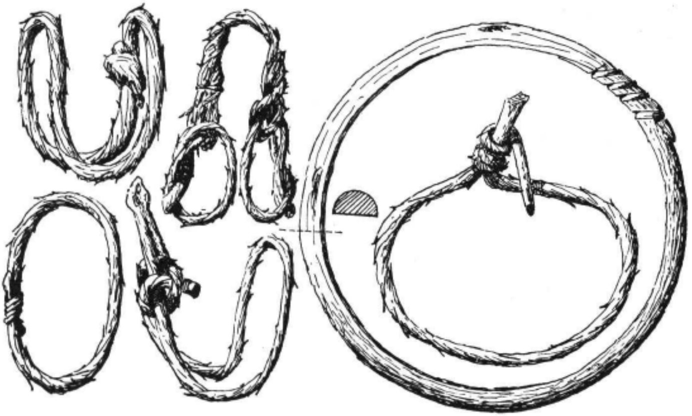


Fig. 202. - *Corres, loros, aro* e *vincallo,* feitos con ramas de carballo.

Modernamente o carballo atopóu outro uso nas travesas do ferrocarril que fan un grande consumo diste arbre.

Xa diximos que a folla aprovéitana moitos pra estrume.

É intresante o feito de teren sido empregadal-as landras na época dos castros pra fagueren pan, despóis de torradas, asegún a testemoña dos crásicos e dos achádegos arqueolóxicos. Iñoramos se se trata doutra caste de landras ou se, coma parez máis seguro, eran sometidas a un proceso que as privaba do tanino, pois tal coma elas son non serven pra tal uso. Hoxe empréganse as landras pra llas dar ós porcos anque tal caste de comida tén poucos partidarios porque fai baixar a calidade do xamón.

Os carrabouxos, producidos pola picadela dun díptero que pon alí os ovos, úsanos os rapaces pra faguer rosarios con que adornan os *maios.*

A casca do carballo, moi rica en tamino, emprégase pró curtido do coiro, botándoa, con auga, nos tanques en que se meten os pelicos.

Finalmente, no tronco do carballo críase un liquen con que se tinguen os tecidos, cocéndoos en auga con cinza.

Algunhas outras apricacións tén o carballo, mais coidamos que as ditas chegan pra dar ideia da utilidade diste nobre vexetal, o máis representativo da nosa Terra.

Bimbios. Os bimbios ou bimios, que precisan de moita humidade, críanse nas estremas dos lameiros e das hortas.

Prós prantar abonda con enterrar unha rama, que aixiña bota raíz, non precisando dende entón outro coidado que o da poda anual.

Do bimbio aprovéitase somentes a rama, mais ésta tén unha grande utilidade xa que dá excelentes vergas pra atar.

Cos bimbios átanse as videiras e as latas, os feixes, os aros de madeira das cubas e outras cousas semellantes.

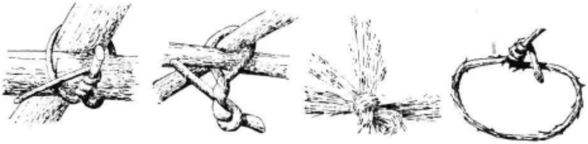


Fig. 203. - *Atadillos* de bimbio, colmo e carballo.

Tirándollel-a casca, despóis de lixeiramente chamuscados, empréganse pra labouras de cesteiría e pró tecido dalgúns canizos no canto das varas de salgueiro ou avelaira.

Canas. As canas, en terreo bó e húmido, non precisan atención de ningunha caste. Elas de por sí medran e reprodúcense.

Na Galiza case somentes se empregan prás varas das parras e dalgúns espalleres.

Fendidas en tiras longas, úsanse, contadas veces, pra faguer cestos de ruín calidade.

Tamén se ven espetadas no chan faguendo de valado nalgunha horta ou separando un anaco prás pitas no patio.

Con anacos de cana fan os nenos asubiotes e xaulas prós grilos e a meiciña popular bota man das raíces pra algúns remedios caseiros.

Loureiros. Adoitan térense nas hortas. As follas serven de condimento na cociña e pola Semán Santa córtanse grandes ponlas prás levar á eirexa o Domingo de Ramos.

Coma iste arbre medra moito e o seu uso é moi restrinxido, pódase de vez en cando e quéimase na lareira o que se lles corta.

Bidos. Dáselle a iste arbre máis dun nome na Galiza. Chámaselle *bidueiro, bídalo, budio, bido, bidro, bíduo,* etc.

Por tratarse dunha madeira pouco pesada, emprégase pra faguer xugos e eixos dos carros. Pra istes derradeiros, córtase o tronco do longor preciso e fánselle coa machada fendas traversás na casca; logo lévase prá lareira e tense elí pra que seque; despóis, descáscase e faise o eixo.

O bido emprégase tamén pra faguer paus de chancas e escaleiras de man.

Ó falar dos oficios ocuparémonos da confección dos primeiros.

Prás escaleiras búscase un bido delgado e que díe o longo que se precisa. Córtase e féndese en dous polo meio cun serrón: istes son os *largueiros*, nos que fan buratos co berbiquí, colocándolle logo os *banzos* de madeira de carballo e suxetándoos por meio de *tornos*.

Anque pouco, tamén se usa, serrado en táboas, pra faguer algunhas pezas de moblaxe, especialmente leitos.

Salgueiros. Teñen apricacións semellantes ás do bido, usándose ademáis a casca pra tinguir tecidos.

As follas emprégaas a meiciña popular pra faguer cocimentos.

As varas do salgueiro, longas e delgadas, serven pra algunhas obras que requiren un tecido semellante ó dos cestos.

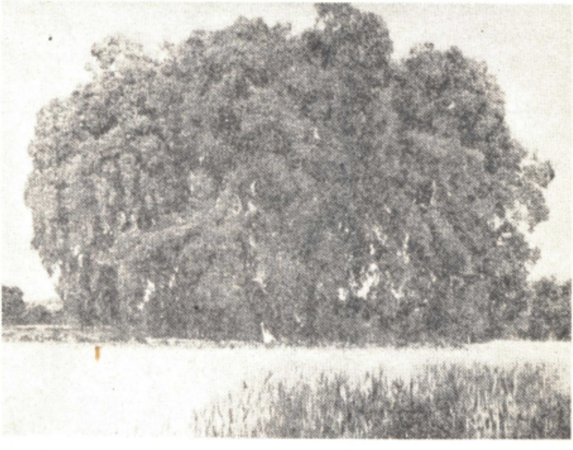


Fig. 204. - Fermoso exemprar de sobreira en Parada de Outeiro (Ourense).

Destas varas fanse os cabaceiros de vergas, dos que xa falamos, esí coma canizos, tanto da lareira coma de labral-a terra; do mesmo material fanse tamén as cancelas tecidas pró peche das herdades.

Sobreiras. Non abondan moito as sobreiras na Galiza; atópanse, non embargantes, algúns espréndidos exemprares.

A súa utilización é moi limitada, reducíndose ó aproveitamento da cortiza.

HUMANIDADES FERROL

Pra lla quitar, fáiselle un corte de arriba abaixo por un lado e outro igoal polo oposto; logo danse outros dous darredor do tronco, paralelos, e vaise arrigando a cortiza.

Esta emprégase especialmente pra faguer *cortizos* prás colmeas, dos que máis adiante falaremos.

Coa cortiza tamén se cobren as vasixas en que levan a i-auga os augadores prá conservaren máis fresca.

Poucos máis, e sen importancia, son os usos que tén, antre iles os de flotadores de redes e boias.

Piñeiros. Inzan cada vez máis os piñeiros na nosa Terra, matando a outra vexetación e enchendo o chan coa sua frouma.

Polo outono, cando a terra descansa, o piñeiro sinte certa vergoña das agullas verdes, coma se profanase o descanso imposto ós outros arbres e que el non respeta na sua présa por medrar e render aixiña os seus cativos froitos, xa que nesta présa está a única razón do seu ser.

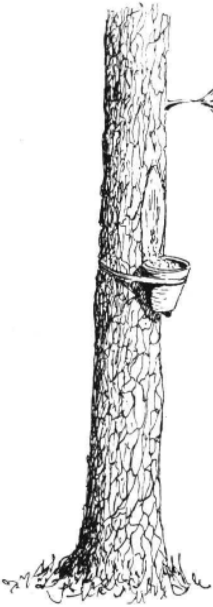


Fig. 205. - Maneira de poñel-o testo pra resinar un piñeiro.

Outros moitos arbres medran no noso chan sen ter unha utilidade inmediata, mailo pior dos piñeiros é a intervención da man do home, que rompe o equilibrio ó axudalo a encher todo con perxuicio. doutros arbres moito máis valiosos.

Porque, en resumen de contas, todo o que se aproveita do piñeiro é ruín.

A utilización principal é a da madeira pra faguer táboas, máis barata do que a outra anque moito pior.

A resultas de esto, montáronse moitos serradeiros mecánicos que viven case excrusivamente do piñeiro.

A máis da madeira, aprovéitase a casca, que nos arredores das cidades mercan algúns pra vendela logo polas casas, polo xeral metida en sacos que levan na cabeza ou riba dun burro.

Hainos que recollen esta casca nos piñeiros do comunal co mesmo ouxeto, traguendo ó tempo as piñas que se empregan pra acendel-o lume.

Tamén é obxeto de venda o serrín que, en sacos ou en carriños, véndese polas rúas ou en baixos que se usan pra vivenda.

As agullas dos piñeiros, cando cán, *frouma,* recóllense pra estral-as cortes e botarllas logo ás herdades.

Se os piñeiros se sementan moi bastos medran delgadiños e outos, empregándoos entón pra armar latas prás videiras, coma se fai coas canas.

Finalmente, recóllese a resina. Polo xeral, arréndase a algunha industria que se adique a eso o direito a resinar durante certo tempo un númaro de piñeiros determiñado, mais non fallan algúns que fan esta angueira pola súa conta e venden logo a resina.

Prá coller fáiselle unha ferida no tronco que chegue a pasar da casca; logo pónselle por baixo unha vasixa pequena que se ata cun aramio ou cunha tira de folla de lata. A vasixa pode ser calquera, máis é corrente o emprego de pequenos testos das prantas ou de taciñas feitas xa coíste ouxeto e que se adaptan á forma do tronco. A resina vai escorregando e cando a vasixa se enche, tírase e ponse outra.

Outros arbres. Antre outros moitos arbres que cobren os montes da Galiza e que dalgún xeito son utilizados polos campesiños, compre remarcar algúns.

Alén dos de froita, de que xa falamos, lembraremos os seguintes. O *freixo,* cuia madeira emprégase pra faguer algunhas pezas do carro e do arado. O *acebiño* ou *picoloureiro,* do que denantes se sacaban ramos pra Semán Santa. O *sabugueiro,* de frores mediciñás, cuias varas collen as mulleres pra faguer canelas pró tear. O *buxo,* co que se tornean billotes prás cubas, pratos e cuncas. O *amieiro* ou *ameneiro,* do que se fan pés direitos e eixos de carros. O *sangriño,* do que se tecen canizos e se tornean rocas pra fiaren as mulleres. O *escalambrón* e o *perón* que, cos seus picos, protexen os valados ó llos pór riba. A *mimosa* ou *alcacia,* que comenza xa polo febreiro a tinguir coas súas frores de ouro a paisaxe cando comenza a espertar do inverno. O *alcipreste,* sinal de fidalguía e compañeiro dos mortos, usado prá moblaxe. O *padrairo*, que serve prá lareira cando se non atopa a man outra leña millor. O *alcolito* que, pese a ser un arbre totalmente alleo a nós, colléu a terra coma se fose indíxena, e cuias follas son empregadas en moitos remedios caseiros, etc.

O MONTE

Dase nome xeral de *monte* ó conxunto de prantas que, sen seren arbres, medran espontáneamente no chan. Algunhas destas prantas son aproveitadas con diversos fins, namentras outras somentes se utilizan misturadas coas demáis.

O aproveitamento do *monte* faise no comunal ou en terreos particulares, tanto pró pasto coma pró estrume, nistes derradeiros conxuntamente, polo xeral, con arbres de leña, especialmente carballos.

No comunal, varía a forma do seu aproveitamento asegún o fin a que se destiñe; cando é pra pastos ou pra coller algunhas prantas determiñadas, pódese usar calquer sitio, mais se se trata de *rozar*, isto é, de cortar todalas prantas polo pé, cada un faino no anaco que lle tocóu ó *partil-o monte*. Pra levar a cabo esta operación, divídese o monte de que se trata en tantas meras coma veciños hai, sinalando as súas estremas con *cabañóns* ou buratos feitos coa aixada nos ángulos das meras. Logo sortéanse, pondo un númaro en cada papel, un por veciño, e meténdoos nunha ola de onde cada veciño saca o seu. O anaco de monte que lle corresponde, rózao il, mailo seu direito non pasa dahí e, unha vez rozado, volve pasar ó comunal.

Nos lugares en que hai moito monte, roza cada un onde quer, mais son poucos os sitios en que ocurre esí e precísase gardar ben o costume pra que todos teñan a súa parte.

Vexamos agora as prantas máis importantes do *monte* e a súa utilización.

Os toxos. Tén o toxo un valor tan grande na economía campesiña que, en moitos sitios, sométese a un semicultivo, especialmente o *toxo xigante* ou *toxo arnán*, que pode acadar 2,50 mts. de outo. Pra preparal-o monte pró toxo, coménzase por lle dar unha cava na primaveira, faguendo *borreas* que queiman no vran, sementando no outono *trigo do monte* antre cuio rastrollo medra logo o toxo. Denantes agardábase 10 ou 12 anos denantes de comenzar a aproveitar o toxo arnán, mais hoxe, co emprego dos abonos mineirás, iste período reducíuse a dous ou tres anos.

Istes toxos empréganse pra llos dar a comer ó gado, pois teñen un enorme valor nutritivo, mais coma é duro e tén espiñas moi fortes, coménzase por *pitalo* en *pías* de madeira feitas pró caso, baténdolle con *trillas.*

Os troncos dos toxos arnáns, dunha grande dureza, úsanse pra faguer bastóns, estadullos, etc.

O *toxo molar*, máis pequeno, cómeo direitamente o gado no monte, sendo o elemento principal do *estrume* ou *roza*.

A *roza* faise por meio de aixadas ou legóns, cortando as matas do toxo a ras do chan e faguendo choupeladas que logo se carregan no carro valéndose de gallas e forquitas.

Iste estrume traise prá casa e amoréase á sua beira; logo, consonte vai faguendo falla, cóllese pra *estral*-a corte do gado e, en moitos casos,

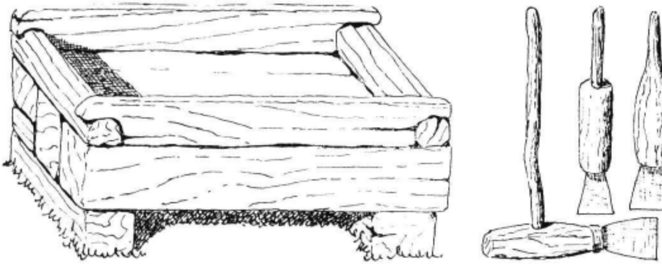


Fig. 206. - *Pía* pra pital-os toxos, corrente no N. da Galiza.

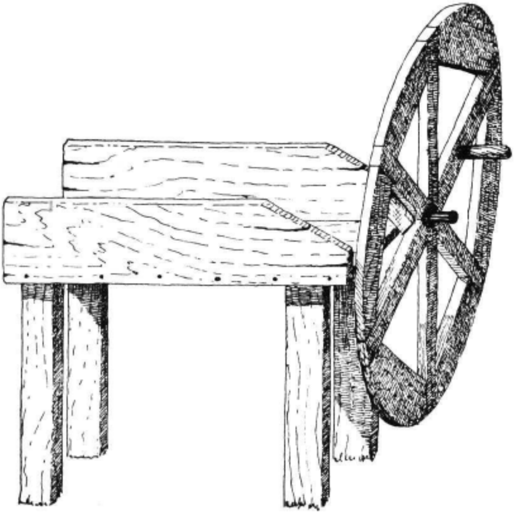


Fig. 207. - Aparello ideado por un campesiño da terra de Lalín (Pontevedra) pra pital-os toxos.

o anaco de camiño que queda no frente da casa e o patio. Pouco a pouco, o estrume vaise moendo co paso da xente e da facenda ó tempo que o curten a chuvia e o estrume do gado. Cando se pón duro, bótase outra camada por riba e séguese esí deica o intre do recoller con picarañas pró levar ás herdades coma esterco.

O toxo úsase tamén pra protexel-os valados, os arbres e as latas cobrindo coíles os lugares de acceso.

Ó ardel-o toxo dá unha grande calor e esta propiedade aprovéitana pra *corar* coíles o forno cando se coce o pan.

A importancia do toxo pró cultivo é tan grande que os pobos que nono teñen, caso corrente nas ribeiras en que toda a terra se adica ó cultivo, han de llo mercar ós da montana, pra quenes o toxo ven ser, diste xeito, un elemento que lles proporcioa bos ingresos.

É característico o caso dos pobos da montana dos arredores do Ribeiro do Avia que rozan os toxos nos seus montes e báixanos nos carros ó val, onde llos mercan pra estral-as viñas, empregando na viaxe de ida e volta dous días compretos.

As xestas. As distintas variedades de xestas que medran espontáneamente no noso monte teñen todas idénticas apricacións.

A súa extraordinaria flexibilidade fainas axeitadas prá confección de vergas con que atal-os feixes, anque estas vergas teñen un uso pouco duradeiro pois, en canto secan, parten con facilidade.

Úsanse moito as xestas pra faguer *basoiras* e *coañadeiras;* prás primeiras xúntanse ramas de xesta e átanse cunha verga do mesmo ou de bimbio; logo, coa fouciña ou cunha navalla, rápanselles as puntas pra igoalalas. Algunhas destas basoiras levan un mango de madeira pra facilital-o seu manexo. Son correntes estas basoiras no barrido das rúas das cidades. As *coañadeiras* son o mesmo anque coas varas menos bastas; por veces basta un rangallo de xesta sen máis arrenxos. A coañadeira úsase pra limpal-o grau nas eiras.

Úsanse tamén as xestas, en especial as de gran tamaño, pra faguel-o lume. Coíste ouxeto reservan pra elas anacos de monte nalgúns lugares, onde chegan a acadar un desenrolo grande: son os chamados *xestás.*

Os fentos. Úsanse, o mesmo que as xestas, pra faguer basoiras, especialmente pra barrel-a borralla do interior do forno cando se coce o pan.

Misturados con toxos, bótanse no esterco e son moi bós pra estral-as herdades.

As *fentas,* que medran nas beiras dos ríos, teñen a mesma apricación.

Cos fentos e fentas tápanse as fendas das portas das cortes durante o vran pra que as moscas non molesten á facenda.

As carqueixas, as carrellas e as carrascas. Empréganse as tres, misturadas cos toxos, pra faguel-o estrume.

Polo ben que arden, bótase man delas pra acendel-o lume na lareira e nas cociñas.

Nos arredores das cidades recóllense as carqueixas e póñense en mangados que se atan con vergas de colmo. Logo, na cabeza ou nun burro, lévanse a vender polas rúas, anunciando a mercadería co berro de: "Quén quer carque..ixas...?"

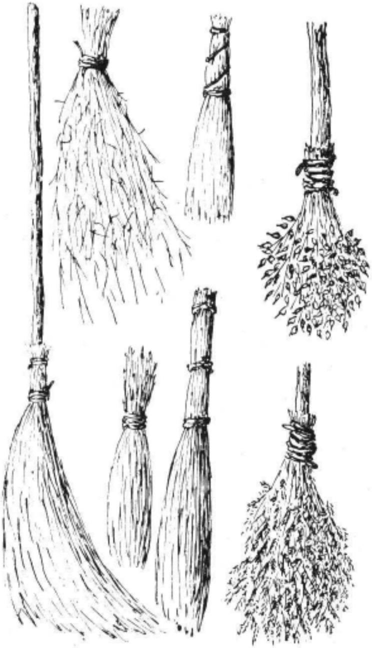


Fig. 208. - *Basoiras* de codeso, xesta, escalambrón e fentos.

As uces. As uces danse de gran tamaño na outa montana, onde se usan pra leña, maila súa parte máis utilizada non é a rama senón a raíz que se chama *torgo* ou *turgueira.*

Cando arde o monte, casual ou intencioadamente, arrígase o *torgo* valéndose de *petas,* especie de pico con dous cortes; o torgo lévase prá casa e quéimase na lareira, mais tamén se fai coíl carbón, sendo precisamente os carboeiros os que máis a miudo lle poñen lume ó monte pra aproveitar logo as turgueiras.

As silveiras e as uvas da raposa. As uvas da raposa abondan pouco, mailas súas ramas, defendidas por espiñas, serven pra protexel-os valados.

Moito máis correntes son as silveiras que medran en todas partes buscando o agarimo das paredes e dos penedos. Atópanse moitas variedades desta pranta mais todas elas teñen idéntica utilización.

A carón dos muros das herdades precúrase non arrigalas poilas súas varas métense por antre as pedras até encher totalmente a vedación, faguendo unha sebe que protexe coa maior eficacia a herdade.

Cando as sebes de silveiras están na beira dun camiño, estorban o paso coas varas que medran cara il e entón faise preciso recortalas rapándolles o que sobresái. Esta operación lévase a cabo coa *fouce*, que presenta distintos tipos, axudándose cunha *galleta* de madeira que se pode improvisar no sitio mesmo. O transporte faise con gallas ou forquitas.

As silveiras esí cortadas quéimanse no forno pra cocel-o pan ou póñense por riba doutros muros ou nos arbres e latas pra protexel-o froito.

Os xuncos, as xuncas e os boedos. As xuncas e xuncos escasean, pois son moi exixentes en canto a humidade.

Dúas son as principás apricacións que teñen: fanse coíles vencellos ou vergas semellantes ás das xestas e, debidamente arranxados, úsanse pra faguer corozas e mantas prás vacas.

Prás vergas, arríganse e, en mangados de catro ou cinco, átanse uns a outros deica acadal-o longo preciso; úsanse en verde.

Cando se quer faguer corozas, coménzase polos arrigar e traguelos prá casa; eiquí exténdense no tellado ou noutro sitio semellante pra que sequen. Logo, trabállanse do xeito de que se fala no apartado dos tecidos. As mantas prás vacas fanse do mesmo xeito.

Estas prantas úsanas tamén os rapaces prós seus enredos.

De maior tamaño, e máis escasos que os xuncos, son os *boedos,* de contadas apricacións.

Empréganos principalmente os fogueteiros pra lles pór as varas ós foguetes, anque outras veces usan pró mesmo ouxeto as canas.

Os rapaces fan mangados de boedos, átanos con bimbios ou xuncos, e bótanse coíles á i-auga, pois son uns escelentes flotadores. Iste enredo é intresante porque lembra os métodos rudimentarios de navegación dos pobos primitivos.

O pasto. O resto do *monte* utilízase coma pasto pró gado. No outono poñen a miudo lume ás matas pra que a cinza esterque a terra e coas chuvias do inverno faga nacel-o monte con máis forza. Da súa utilización ocuparémonos ó falar do gado.

Nas beiras dos camiños, nas arribadas, nos arredores das herdades, medran outra chea de prantas, semellantes ás dos lameiros, que tamén se lle dan ó gado, ben segándoas, ben levando alí a facenda.

En xeral, o pasto do monte difrénciase do outro en que íste traise prá casa, namentras que o primeiro vaino pastal-o gado ó sitio en que naz.

3. A FACENDA

O gado ten un intrés fundamental na Galiza, non só pola abondancia e calidade senón tamén polo rol que compre na economía rural, que sofre fondamente as alternativas do valor do gado nos mercados.

ANTECEDENTES

Na Galiza antiga vese esimesmo esta importancia a xuzgar polos restos que daquiles tempos chegaron até nós.

Os máis distes restos proveñen da época dos castros, intre no que semella iniciárese a orgaización que rixe no N. W. da Peninsua no noso tempo.

Os crásicos gaban os cabalos e fálannos tamén de bodes, xenas, bois, vacas e outros moitos, anque son máis aínda os que nos amostran os restos arqueolóxicos e ós que faremos alusión ó nos ocupar de cada un diles.

Os castrexos tiñan, ó parecer, moito gado, que apacentaban nas terras de cada "civitate" ou en montes que aproveitaban varias comunidades, gardando parte dil polas noites no interior das citanias, antre as casas, especialmente os animás de talla pequena; algunhas habitacións citanienses estiveron, sen dúbida, adicadas a cortellos e noutras é seguro que viviría o gado baixo o mesmo teito que o home, coma aínda non fai moito ocurría no noso agro.

Polo pronto, a presencia de pías pra beberen as pitas e pra botar de comer ós porcos, indica que, o mesmo que hoxe, vivían antre a xente.

Por outra parte, a falla de seguranza naquiles tempos de loitas exixía que o gado pudese ser acollido a carón do home no interior dos recintos cando chegaba un intre de alarma. Pode ser que a esto responda a presencia de recintos secundarios en moitos castros.

Iste gado estaría no monte polo día e polas noites viría prá casa, tal coma se fai hoxe, non só pra pasar ise tempo a cuberto senón tamén pra aproveitar entón os seus produtos.

Outra forma de pastoreo, empregada tamén hoxe, era, asegún os crásicos, a de deixal-o gado ceibe no monte e cazalo logo cando se precisaba, non tendo o home que estalo atendendo decote.

No meioevo debéu de ter un gran desenrolo a gandeiría. Os mosteiros eran donos de montes que somentes se podían utilizar tendo neles o gado e de feito esí ocurríu. Serras enormes eran percorridas polos pastores que ían co gado ó longo delas, rubindo no vran ós outos e baixando ós vales no inverno. Diste xénero de vida aínda quedan lembranzas, non só na toponimia senón tamén en restos de poboados e aínda en lugares habitados na actualidade.

A Serra de Leboreiro (Ourense) gardóu até hoxe os restos de Porcarizas e da Ramallosa, poboados meievás en que vivían os servidores do mosteiro de Celanova, dono daquil monte, ó coidado da facenda mosteiral; o mesmo ocurríu na Fraga, tamén naquela serra, anque iste poboado logróu manterse habitado deica hoxe.

Os toponímicos indican tamén antergas terras de pasto, desertas unhas e poboadas outras nos nosos días; tal socede cos nomes de Porqueirós, Curro, Curral, Braña, etc., e aínda algúns dos nomeados hoxe Parada, poila orixe distes non sempre é unha mansión romá.

A FACENDA NA ACTUALIDADE

Nos nosos días tén aínda o gado unha gran importancia na Galiza e son moitolos lugares que viven fundamentalmente do seu coidado.

O conxunto dos animás que viven a carón do home, dependendo dil, é coñecido co nome de *facenda,* sendo curioso o feito de que iste nome non se aprica ás demáis cousas de que é propietario o campesiño senón únicamente ós animás.

O nome de *gado* ou *gando* tén un valor máis restrinxido xa que non entran nil os que polo xeral se crían na casa sen saír ó monte, coma acontez cos porcos, pitas, cans, coellos, etc. Aínda é máis: hai lugares que somentes chaman gado ós bois e vacas, denominando ós demáis polos seus nomes, e só por extensión se incruien nil as cabras e ovellas que sán ó monte coaquiles.

Tanto valor tén a facenda pró noso campesiño que chega a considerala coma formando parte da familia, non perdoando angueiras por atendela ben. Iste intrés, que non pode extranar se consideramol-o que supón pra un labrego a morte dun animal, atópase humorísticamente refrexado nunha cantiga popular que di:

A miña sogra sanóu
e en troques morreume a vaca,
tras dun probe sempre o demo
anda coa fouce amolada.

Non embargantes, a necesidade de atender ó traballo da terra fai que o coidado da facenda estíe orgaizado de tal xeito que non reste tempo ó outro.

CRÍA DO GADO NO MONTE

No noso campo atopamos catro sistemas distintos prá cría do gado que sai ó monte, que polo xeral non son máis que os bois e vacas, cabalos, burros, mulas, cabras e ovellas. O restante críase na casa ou anda ceibe polos arredores.

Os catro sistemas de que falamos pódense consideirar coma derivados uns dos outros e contamos con indicios dabondo pra supoñelos todos moi vellos.

O primeiro, eminentemente familiar, úsase pra unha facenda pouco numerosa. Ó caír a serán no tempo de vran, e un pouco máis cedo no inverno, "bótase" o gado, abríndolle as cortes e axuntando no patio todo o que se quer levar ó monte. Un neno ou unha muller, provistos dunha aguillada ou dunha vara calquera, levan o gado anteposto deica chegar ó monte, polo xeral preto do lugar; pola seitura, lévanse ás terras recén segadas pra que coman a ferraña e as herbas que atopen. Pola noite, vólvese traguer prá casa, onde se lle dá, ás veces, algo de grau ou de feno.

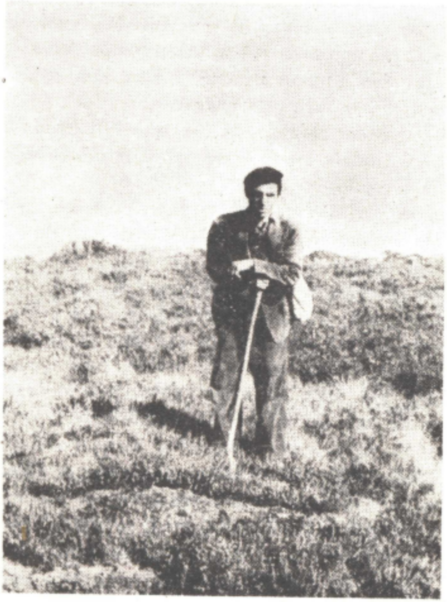


Fig. 209. - Un *pigureiro* na cume da Serra do Leboreiro (Ourense).

Ó rompel-o día vai tamén pastar, recolléndose ó saíl-o sol. O resto do tempo tense nas cortes e, cando a calor é moita, tápanse as xuntas das portas con fentos pra que as moscas non piquen ós animás.

Outro sistema, seguido case somentes pra cabras e ovellas, é o das *veceiras*.

Pola mañán cedo, o *pigureiro* vai percorrendo as casas do lugar e recollendo as cabras e ovellas, unhas veces abrindo il as cortes e outras recibíndoas dos donos.

Ó ter xunta a *veceira*, lévaa pró monte, no que permañece até a noite en que volta pró lugar; en cada casa, guiados polo costume, vanse quedando as reses, habendo sempre alguén pra comprobar que non falla ningunha.

O *pigureiro* é, cada vez, un distinto, á rolda antre os veciños, e tén que ir coa *veceira* un númaro de días proporcioal ás cabezas que mande nelas. Tendo que estar todo o día no monte, leva consigo unha motela con pan e "carne" cocida, algún chourizo e castañas, mazáns ou calquer outra froita, pra xantar a meiodia e merendar á serán.

As mulleres adoitan levar tamén unha carabela con liño ou lá e aproveitan pra fiar. Os rapaces levan os seus enredos, sendo corrente que os seus amigos lles fagan compaña cando teñen tempo ceibe.

Coas veceiras non adoitan iren os homes, non sendo por fallar un neno ou unha muller que faga esta angueira.

Os que poden levan consigo un can que lles axuda a encamiñar a veceira ó monte e a xuntala cando é pra se voltar prá casa, ó mesmo tempo que fai compaña ó pigureiro.

Nalgúns sitios, iste sistema trócase algo; comenzan por se axuntal-os veciños tres veces no ano: o día de San Marcos (25 de abril), o día de San Pedro (29 de xunio) e o día de San Martín (11 de novembro). O día de San Pedro tómanse os acordos tocantes ós *curros* ou *currás* que hai na serra; os outros dous tratan dos pigureiros e do gado, da merca dos cans, etc. Nomean tamén a dous veciños pra que, xuntamente co pigureiro e co vigairo, fagan o reconto da *res da aldeia*, confeccioando a *tarxa* ou *talla*, pau no que, por meio de siños convencioás feitos cunha navalla, consta o númaro de cabezas de que se fai cárrego o pigureiro. A *tarxa* queda en poder do vigairo pra comprobar calquer dúbida ou erro que houbese. Pra faguel-a talla cóllese un anaco de pau e dáselle coa navalla forma prismática ou ben fáiselle unha cara chaira deixando o resto sen labrar; o gado comenza a se contar por un cabo do lugar e do mesmo xeito, por orde, vaise anotando na *talla* pra saber a quen corresponde cada marca. Pra saber por onde empeza a contal-a *talla*, faise nun estremo unha incisión lonxitudinal; logo apúntase o gado do primeiro veciño faguendo unha liña transversal por cada día de res, que corresponde a dez *rixelos*, isto é, dez cabras ou ovellas; o meio día —cinco rixelos— sinálase cunha liña que somentes colla a mitade da cara da talla, e cando se quer sinalar un só rixelo, faise unha mosca máis pequena. A conta dun veciño sepárase da doutro cunha incisión que díe a volta á talla.

Diste xeito, serve non somentes pra faguel-a conta das reses senón tamén pra indical-os días que cada veciño tén obriga de manter ó pigureiro.

O númaro de reses que sinala a talla pode variar pois hai sitios en que a unidade non son dez senón sete.

O pigureiro é nomeado polos veciños en subasta, escollendo ó que o fai máis barato. Págano antre todos e cada veciño debe de lle dal-o xantar un día por cada sete cabezas de gado que teña, por rolda, poñendo tamén o *costeiro*, que é un rapaz que leva a comida ó monte pró pigureiro e os cans.

O incumprimento por parte dalgún veciño da súa obriga resólvese por un a xeito de xurado popular do que falaremos no lugar correspondente.

Ó rompel-o día o pigureiro toca o corno nun sitio que estíe outo e, ó ouvilo, botan os veciños a facenda e lévana onda il; na compaña do *costeiro* e axudado polos cans, leva o gado ó monte e á noite torna coíl prá aldeia, deixando en cada casa o seu.

Segundo as mesmas normas pastoréase o gado no terceiro sistema.

Ós comenzos do vran, case sempre no día de Santa Isabel (8 de Sant-Iago) rube o pigureiro co gado á serra, permañecendo alí deica o mes de Santos en que baixa de novo.

Nos lugares da serra destiñados a iste ouxeto, atópanse os *curros* ou *currás*, que consisten en porcións de terreo pechadas con muros de metro e meio de outo, coa súa porta, e nos que se pecha o gado pola noite. A carón do curro, onda a porta, está a *chavola*, habitación pequena, circular, con teito de terróns ou en falsa bouta, na que durmen o pastor e o costeiro namentralos cans gardan a res. Os *curros* son feitos e arrenxados polos veciños do mesmo xeito que os outros servicios comunás.

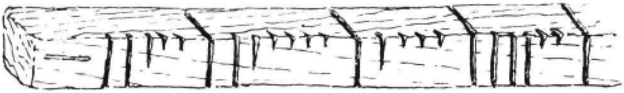


Fig. 210. - *Talla* ou *tarxa* con que os pigureiros levan a conta da res que teñen ó seu cárrego, dando un valor convencioal a cada risco.

O pigureiro queda todo o tempo no monte, namentralo costeiro vai todolos días buscal-o xantar á aldeia. Cando un costeiro remata o seu turno é sustituido por outro, que rube ó monte na serán anterior ó día en que comenza o seu servicio.

Nalgúns sitios non hai pigureiro fixo senón que cada veciño fai iste oficio por rolda e de acordo co gado que teña na res. No demáis é o mesmo, incruso o costeiro, anque niste caso cada pigureiro leva o seu.

Un derradeiro sistema de pastoreo atopamos aínda hoxe na Galiza, sistema moi vello e do que os crásicos nos dan razón xa na cultura dos castros, ó dicir que as xentes das nosas costas tiña o seu gado ceibe no monte.

Pouco a pouco van desaparecendo istes rebaños ou *greas* que outrora deberon percorrer gran parte das nosas serras. Quedan aínda na Barbanza, en Oia, en Lourenzá e noutros sitios. Aínda hai escaso tempo habíaas no Quinxo e noutras serras semellantes.

As greas son case todas de cabalos e volveremos sobor delas ó nos ocupar desta facenda, máis tamén as había de bois e vacas e, cecáis, de cabras e ovellas.

Os veciños teñen iste gado sempre no monte e somentes en certas épocas do ano van na súa precura pró marcar e aproveitar a cría e certos produtos.

Coma xa diximos, ocuparémonos disto no lugar correspondente.

A facenda non se reparte por igual, coma é lóxico, en toda a Galiza, senón que a súa proporción varía de acordo co chan, o xénero de vida, etc.

En xeral, nótase na costa e na montana, especialmente na derradeira, pouco gado de tamaño grande, abondando en troques a facenda miuda, namentras nas terras de altitude meia atópase máis gado grande, habendo pouco pequeno.

Na outa montana, en paraxes sen xentes, aparez o gado durante o vran, traguido das partes baixas ás que torna ó chegal-o inverno.

Cada tipo de animal precisa un coidado determiñado, sendo tamén difrente o seu aproveitamento. Por esto, imos ver separadamente as castes de facenda anque sinalando, denantes, que se pode faguer un orde correlativo pola súa abondancia e outro pola súa utilidade.

O que máis se atopa son as aves, cousa lóxica pola súa utilidade, tamaño e facilidade de cría, seguíndolle os outros, por orde de abondancia, diste xeito: vacuno, porcos, ovellas, cabras, cabalos, patos, abellas, etc.

Pola súa utilidade figura en cabeza o vacuno, seguíndolle os porcos, pitas, ovellas, cabras, etc.

Nós valerémonos eiquí dun orde convencioal que se non axusta a ningún dos dous anque se acaroe ó segundo.

O GADO VACUNO

As vacas e os bois son, sen dúbida, a base da economía dos nosos campesiños até o punto de calcularen a súa riqueza polo númaro de bois e vacas de que son donos.

A xente do campo sinte especial afeizón por istes animás, non soio pola utilidade senón tamén pola súa nobreza, xa que són cecáis os máis mansos que cría á sua beira.

Iste gado é vello antre nós: asegún a testemuña dos crásicos, xa rendía os seus produtos ós habitadores dos castros e, de feito, ténse atopado nas citanias pezas da súa dentamia.

Polo demáis, é lóxico que seguise até hoxe a súa importancia pola gran axuda que é pró campesiño ó lle dar leite, carne, coiro, crías, etc.

A provincia en que abonda máis é a Cruña, seguíndolle logo Lugo, Pontevedra e Ourense.

Asegún a súa edade, tén esta facenda distintos nomes: *camoniño* é tenreiro dun ano; cos primeiros dentes chámase *pallete;* cos de leite, *mansote;* ó ser algo meirande, *cuxo* e, en xeral, denantes de chegar a boi é un *tenreiro*. Estando destiñado á reprodución chámase *touro*.

Nalgúns sitios úsase o nome de *almallo* ou *almalla,* consonte seña macho ou femia, no canto do de tenreiro. A *vaca* primeiriza chámase *xuvenca,* e a estéril, *toura*. Tamén se atopan os nomes de *xato* ou *xata* prós tenreiros ou tenreiras, *novelos* ou *novelas* e outros.

O campesiño dá tamén un nome propio a cada un dos seus animás, derivados case sempre das súas características externas, cór, forma dos cornos, etc.: *Castaña, Bermella, Moura, Marela, Pisca, Gallarda, Galleira, Redonda, Gacha, Mouca, Negra...*

A máis abondante na nosa Terra é a *raza galega,* anque non a única.

Razas

O gado de raza *galega* é dun grandor meio, coa cabeza ben proporcioada, fronte e cara planas, órbitas saíntes, fociño estreito e longo, cornos grandes, elípticos, dirixidos cara afora no comenzo e dobrando despóis as puntas pra atrás; orellas grandes, pescozo forte, lombo estreito, patas curtas e finas, pesuña longa e dura, rabo groso e membranas vermellas.

Atópanse tipos dexenerados desta raza polo cruce con outras traguidas de fora, cuia adaptación fracasóu e que somentes deixaron lembranza na pigmentación.

Estas razas alleas son varias. Figuran antre elas a castelán do Barco de Ávila, a Portuguesa, a Suiza de Schwyz, a Holandesa, a Bretona, etc., mais, coma dixemos, somentes produxeron o efeito de dexeneral-a nosa.

A Portuguesa deu lugar a animás de cornos moi grandes que algúns confunden a miudo coa raza galega.

A raza galega presenta eiquí dúas variantes, a de montana, de talla curta e a do val, de tamaño meirande; as dúas conviven en moitos sitios e mistúranse antre sí.

Por ser forte, sobria e moi mansa, é a máis axeitada prós nosos campesiños, tendo a ventaxe da bondade da súa carne, abondancia de leite, moi rica en manteiga, e o seu rendemento pró traballo.

Pola rexión da Limia, L. de Ourense e S. L. de Lugo atópase outra raza: a *vianesa*. Parez ser unha mestiza de galega e ibérica que se naturalizóu na comarca que tén por centro Viana do Bolo.

Son animás de gran talla, corno pequeno, patas fortes e longas e de moita forza; tén cór escura.

Unha variante dela parez ser a que no país chaman *caldelán,* de cornos algo meirandes, cór máis crara e unha liña amarelada que lle corre por riba da soá.

En xeral, é máis apreciado o gado *caldelán* que o *vianés.*

Algún particular, especialmente nas vilas, tén algunha cabeza de razas estranxeiras, mais adicadas somentes á produción de leite xa que non renden pra outra cousa. Isto fai que non sirvan pró noso campo, que precisa fundamentalmente gado sobrio e que seña traballador, sen que unha destas coalidades faga desmerecer a ningunha das outras. Estas condicións atópanse coma en ningunha no gado de raza *galega.*

Coidados

O gado vacuno é a axuda máis compreta que tén o noso campesiño, polo que non son de estranar os coidados que lle adica.

Iste gado pasa gran parte do día na corte, cuio chan cóbrese con estrume, asegún dixemos máis atrás; os bois e vacas conviven con outra facenda, especialmente coas cabras e ovellas, poilos porcos, cabalos, etc., adóitanse ter aparte.

O estrume, feito a base de toxo, sérvelles de cama e, unha vez curtido, renóvase, gardando o vello pra esterco; co toxo bótaselles ás veces palla pra cama.

Pola mañán, ó tempo de munguil-as vacas, dáselles herba verde que se segóu a véspera coíste ouxeto; logo, se o tempo se presta, lévanse ó monte, onde se teñen namentras non aperta a calor. Logo vóltanse á casa e a meiodía dáselles de novo herba ou feno, asegún o tempo. Ó solpor volven ó monte, traguéndoas á casa xa tarde. De noite dáselles herba e múnguense de novo.

No inverno sán menos e agrégaselle á comida auga quente con fariña e sal.

En zonas determiñadas da Galiza úsase pra lles dar o toxo arnán, pitado nas *pías* de que denantes falamos.

Consonte a época de que se trate, engádenselle pendóns e cotelas de millo, nabos, patacas, millo, centeo, etc.

O gado vai ceibe ó monte, mais nalgúns sitios lévase atado cunha corda ós cornos, prendéndoa logo nun sitio que lle díe vagar pra pacer.

Por seren animás moi mansos, adoitan ir coíles ó monte os picariños, sendo iste de alindal-o gado o primeiro traballo a que adican os nenos, case que dende que saben andar; istes cativos pigureiros bérranlle ó gado, chamando a cada animal polo seu nome, bátenlle coa vara ou coa man ou tíranlle pequenas pedras que nonos mancan mais chegan pra que o gado os obedeza con certo ar de condescendencia.

O traballo de bois e vacas é sempre o de tiro, pró que se xunguen e apoñen logo ó arado, á rastra, ó canizo ou ó carro na forma que se describe no lugar correspondente.

En xeral, nótase certa tendencia a xunguil-as vacas pra istes traballos nas terras baixas, namentras que os bois son preferidos nas montanas. Non embargantes, coma non todos poden dispor de bois e vacas pra repartil-o traballo antre iles, o máis corrente é que señan as vacas tan soio as que se xungan. Somentes algúns campesiños ricos teñen bois pró carro e vacas pró leite, fora dos poucos que se adican somentes ó trasporte nos arredores das cidades e pró que son millores, pola súa forza, os bois.

De todos xeitos, as vacas abondan máis do que os bois e son preferidas a iles posto que se lles tira moita máis utilidade.

Por esta razón, o campesiño adoita vendel-os tenreiros, namentras que, se pode, garda as almallas prás criar pra si.

O nacimento dun animal distes é sempre un acontecimento na casa; a vaca é atendida por algún veciño "entendido" que pón todolos sentidos no seu traballo pra conserval-o seu creto, pois é o único que gaña xa que a súa axuda é compretamente gratuita.

Nado o xatiño, déixase mamar da nai os primeiros días, mais logo métese no *cortello*, división de madeira feita na corte, e somentes se deixa ir onda a nai cando convén.

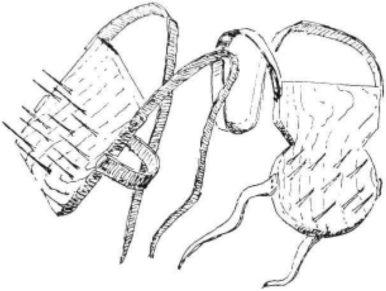


Fig. 211. - *Bitillos* que poñen ós becerros cando os queren apartar da nai.

Ó pouco tempo, sai coa nai ó monte e pra que non poida mamar pónselle un *betillo* ou bozal de verga ou aramio. Cando comenza a comer, iste *betillo* é sustituido por outro que consiste nunha táboa con picos de ferro cara arriba e que se lle pon ó almallo, dependurado dos cornos, por diante da cara; diste xeito, cando quer mamar a vaca nono deixa porque a manca.

Cando é almallo, véndese en canto se pode, asegún se presenten os precios. Sendo almalla, vaise criando deica ser grandiña e entón coménzase a desbravar xunguíndoa ó xugo, operación que dá certo traballo porque tardan en afacerse a seren xunguidas.

Un coidado fundamental é o de xunguilos sempre do mesmo lado, pois, unha vez afeitos, iles mesmos se "poñen" ó seu sitio cando se lles chama.

En Pontevedra e na Cruña adoitan capal-os cuchos cando son novos e críanos pra bois de traballo; mais, en xeral, déixanos enteiros.

Algunhas veces o gado férrase con ferraduras especiás, *canelos*, cando se destiñan ó carro, mais somentes en sitios chairos xa que nas costas os *canelos* esbaran no chan e nonos deixan andar ben. Esta é a úneca preparación que se lles dá pra poñelos ó traballo.

Cando ás almallas lles chega o tempo, "lévanas ó touro", propiedade dalgún que denantes o deixaba gratis pra cobril-a vaca, anque os veciños correspondíanlle despóis axudándoo nos seus traballos. Hoxe cobran unha cantidade, polo xeral pequena, por iste servicio.

Nalgúns sitios comprícase o pago, que se non fai inmediatamente senón que queda a resultas do que naza da vaca asegún a cotización que podia acadar na feira.

Non fallan pobos que tiveron "touro do Concello", propiedade de todolos veciños e que garda un diles, sosténdoo nos pastos comunás e quedándose pra sí co diñeiro que lle dan por cobril-as vacas de fora, xa que as do Concello non precisan pagar. Hoxe quedan poucos nestas condicións.

Cando se aproxima o intre de paril-a vaca, deixa de traballar e cando sai da corte, se o día non é quente, pónselle por riba unha manta de picote ou de xuncos, feita coíste obxeto, pra que o frío non lle faga mal.

Deixamos xa dito que os tenreiros, polo xeral, adícanse ó mercado. En Monforte crían coíste obxeto os que chaman "tenreiros brancos", póndolles un betillo pra que non poidan comer e se críen somentes con leite.

A venda dos tenreiros, o mesmo que a do resto da facenda, faise case sempre nas feiras, mais tamén se venden na porta. Iste segundo sistema é o que siguen os rifantes das aldeias quenes, cando está preto algunha festa, percorren os lugares pra mercal-o gado destiñado a fornecer de carne ás casas do pobo.

Se algunha vaca, boi, xato, etc., se desgracia no monte, xeralmente por se crebar unha pata, mátano de contado e venden a carne ós veciños, quenes lla mercan, non soio pola carne en si, senón tamén pra axudar ó vendedor a compensal-a perda sofrida.

O coiro gárdase pra llo vender despóis ós tratantes que veñen ás feiras, anque non é raro atopar algún veciño que, co mesmo ouxeto, se vaia faguendo cárrego dos coiros que poida atopar pra llos ofrecer logo todos xuntos ós tratantes.

Os que se adican a mercar gado e vendelo prós matadeiros das vilas e cidades ou pra mandar pra fora adoitan mercalos nas feiras. Ocuparémonos distes *tratantes* ó falar dos oficios.

Leite e derivados

Despóis do traballo e das crías, a utilidade das vacas atópase no leite e nos seus derivados.

As vacas múnguense coa man, faguendo caíl-o leite na *canada*, vasixa cilíndrica que hoxe se fai de folla de lata mais que denantes era —de ahí o seu nome— de madeira.

Cando a vaca comenza a dar leite, aprovéitase pouco, xa que tén que mamal-o cucho; iste primeiro leite é o *crosto* do que se fan os *grouchós* ó fervelo.

Polo xeral, as vacas seguen dando leite despóis de lles tiral-a cría, sendo entón cando rende máis.

Despóis de munguida a vaca, cóase o leite pasándoo por un coador de aramio e tea metálica. Logo, pra que se non "corte", férvese, botándolle ó mesmo tempo unhas areíñas de sal.

Algunhas vacas non deixan munguirse doadamente, mais de todos xeitos, con máis ou menos traballo, a operación lévase a cabo botándolles herba pra que coman no entanto.

Unhas veces múnguense na mesma corte e pónsellel-a herba no chedeiro do carro; outras, sácase o animal prá porta e múnguese alí.

Coma deixamos dito, o corrente é faguelo pola mañán e pola noitiña.

O leite tén varios destiños: un queda na casa pra alimento da xente; outro véndese, ben a veciños que o van mercar alí regularmente pró seu consumo, ben ás "leiteirías" que o venden nas vilas e cidades; finalmente, tamén se destiña á obtención de produtos derivados: *manteigas* e *queixos* esí coma *leite mazado* e *requesóns*.

A *manteiga* pódese faguer de tres maneiras distintas:

A primeira consiste en fervel-o leite, retiralo do lume e deixalo enfriar sen movelo; pouco a pouco fórmaselle por riba unha tona que se lle tira cun garfo e bótase nunha cunca onde se vai gardando deica xuntar unha cantidade prudente. Entón cóllese, métese en auga fría e trabállase coas mans deica deixala ben lavada. Despóis gárdase envolta en follas de berza.

Tamén se fai a manteiga por desnate natural, deixándoa quedar até que vai formandose por riba unha tona que se recolle e trata coma no procedimento anterior.

O terceiro sistema, máis compricado, consiste en botal-o leite nunha ola de barro e pólo logo a quencer. Ó estar tépedo procédese a *mazalo* botándoo nunha ola de barro cuia boca se tapa cunha *taza* de madeira co fondo furado pra dar paso ó *pau* que leva na punta inferior unha rodela tamén de madeira; a operación faise movendo arriba e abaixo o *pau* durante certo tempo até rematar. Logo, quítase a manteiga e amásase con culleres de pau ou coas mans, lávase e ponse en *pillas* ou *pelas* envoltas en follas de berza. A parte resultante do mazado, e que queda na ola ó tiral-a manteiga, consúmese tamén co nome de *leite mazado*, sendo moi estimado por algúns.

A manteiga pode tamén ser *doce*, baténdoa pra isto con zucre e gardándoa logo en caixiñas de madeira forradas con papel branco ou en cuncas de barro.

Se a manteiga se non destiña ó emprego immediato, *cócese*, póndoa a ferver no lume, coándoa e gardándoa logo en cuncas de barro, na vexiga do porco ou en tripas grosas de carneiro.

Menos corrente, polas maiores dificultades que presenta, é a fabricación de *queixos*.

En xeral, por falta de coidados, os queixos do país son pouco uniformes, non existindo un tipo preciso que conserve as calidades propias dil, sendo bós ou ruíns asegún o intre en que se fan e as mans que os preparan.

Non embargantes, preciso é recoñecer que cando son bós non ademiten comparanza con ningúns outros.

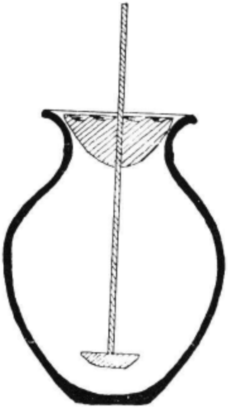


Fig. 212. - *Ola* pra batel-a manteiga.

Pouco máis ou menos, fanse do mesmo xeito en toda a Galiza anque algúns teñen certas características propias que os distinguen antre os demáis e dos que imos falar a seguir.

O *queixo de tetilla* faise principalmente na comarca en que se sitúan Curtis, Ordes, Arzúa, Palas de Rei, etc.

Coménzase por axuntar de seis a dez litros de leite, que veñen a dar un kilo de queixo, que é o que unha familia adoita faguer ó día. Os mellores, pola mellor calidade do leite, son os feitos polos meses de Outono a Marzal, en que o gado come nabos, millo, fariña, etc.

Bótase o leite nun cazo grande de barro vidrado, póndoo ó lume onde se quenta, mais sen deixalo ferver. Chegado ó seu punto, que se comproba pingando na man un pouco de leite que se colle cunha culler de madeira, tírase do lume e bótanselle, por cada litro, tres pingadas de coallo de cabrito, de porco ou de becerro, anque hoxe é corrente empregar coallo industrial que se merca nas tendas. Ponse logo á beira do lume e tense alí coma meia hora, que é o que tarda en coallar. Despóis escóase o soro, apertando a masa coas mans e chegándoa de vez en cando ó lume. Xa escoado, dáselle coa man a forma dunha meia esfera aplastada cun bico no centro, quedando co aspeito dunha mama, a que alude o seu nome. Logo, espolvoréase con sal e ponse a secar en cuncas de barro vidrado, que se quentan pró colocar, deixándoo no canastro ou nun alzadeiro na mesma cociña. Todolos días tense conta de lle quital-o soro que escoa nas cuncas e, pasados oito ou dez días, cóllense e gárdanse prós levar ó mercado ou pra xantar na casa.

Tén tamén moita sona o *queixo do Cebreiro*, que se fai na serra diste nome, especialmente na comarca que tén por centro a Pedrafita.

Istes queixos pesan de tres a cinco kilos cada un e teñen forma cilíndrica, coa parte outa ensanchada, duns dez centímetros da base á cima.

Coma se precisa gran cantidade de leite, o que quer faguer un queixo pede emprestado ós veciños o que lle falla, devolvéndollo cando a istes lles compre.

O leite prepárase coma denantes dixemos, e logo de coallado bótase nunha forma cilíndrica de madeira de castiñeiro a xeito de aro; logo cóbrese cun pano e, por riba, ponse unha táboa con pesos de pedra ou ferro. Ós poucos días, xa escoado o soro, sácase do molde e ponse a secar no canastro, onde, ás catro ou cinco semáns, cóbrese de *balor*, pequenos fungos que lle dan semellanza co queixo de Roquefort, resultando un produto semimol, sen ollos, fino e de excelente calidade.

Somentes se fai no inverno e véndese nas feiras de toda aquela zona.

Na terra de Villalba (Lugo) faise o típico *queixo de San Simón*, na zona que tén por centro a San Simón da Costa.

Estes queixos, teñen de un a cinco kilos de peso, son de cor castano escuro brilante e de aspecto piriforme.

Prós facer, o leite axúntase coma dixemos ó falar dos do Cebreiro. Quéntase unha cazola de barro vidrado e coállase coma os devanditos. Logo, cunha paleta de madeira, córtase a masa e aprétase coas mans pra lle tiral-o soro, póndoa a seguir en moldes de barro vidrado ou de madeira de castiñeiro que teñen, invertida, a forma caraiterística diste queixo. Escóanse e póñense a secar no canastro até que fan codia; entón alísanos con auga e póñenos no canizo, onde os afuman con virutas de bidueiro pra lles dar cór: adoitan pra elo aproveital-as sobras e cabacos da feitura dos zocos, prós que empregan esta madeira, e que alí confeicioan dabondo.

Véndense tamén nas feiras dos arredores onde acoden a mercalos moitos que logo os levan ás tendas das cidades.

De calidade inferior é outro queixo que se fai en diversos lugares da Galiza dun xeito semellante ós de *tetilla*, coallando o leite con coallo industrial e botando logo a masa en formas cúbicas de madeira con buratos pra que escoe o soro. O queixo sai logo cuns picos orixinados por istes buratos.

Son bastante desiguás e, anque algúns son bós, valen menos do que os outros.

Falamos xa do *leite mazado* que se obtén ó faguel-a manteiga. Cando ésta se lle non saca, tense o *leite tramado*, deixando o leite fresco nunha xerra ou nunha cunca dun día pra outro. O leite tramado cómese engadíndolle zucre. Chámase tamén *leite callado*.

O *requesón* prepárase botando leite tramado nun pano que se ata polos bicos cun cordón e ponse logo dependurado pra que vaia escorregando o soro. Cando escoóu ben, ábrese o pano e déitase o requesón nunha fonte pró servir. Cómese con zucre e son moitolos que lle engaden un pouco de viño tinto.

É iste un prato que tén moitos partidarios e non falla, xuntamente co "arroz doce" e o "roscón", nas nosas festas campesiñas. Xa uns días denantes sán os do pobo a buscal-o leite polos lugares veciños pra poderen faguer *requesón* en cantidade dabondo pra que chegue a cobril-as necesidades da festa.

OS PORCOS

O porco é fundamental na vida campesiña xa que il resolve gran parte da mantenza da xente, especialmente durante o inverno. Deiquí o intrés que teñen por il as nosas xentes e os coidados que lle adican.

O porco chegóu a ter, nos vellos tempos, carácter sagrado e il dá nome a unha cultura: a dos "verracos".

A súa presencia nos castros compróbase prenamente polas imaxes súas que quedaron, ben en pedra, ben en bronce, coma ocurre no ex-voto da Arnoia e nas cabezas pétreas dos castros de Frol de Rei Vello, Sabroso, Paderne, Arados, Zézere, etc., na escultura de Tras-os-Montes e nos restos óseos, especialmente dentequeiros, de Borneiro, Baroña, Neixón e outros.

Istes restos amostran que entón había moitos porcos, non tendo cedido hoxe a súa importancia, que se conservóu ó longo de toda a historia.

Na actualidade a provincia que tén máis é Lugo, seguíndolle Ourense, Cruña e Pontevedra.

Os nomes que iste animal recebe son moitos, aínda dentro da mesma localidade: *porco, marráu, quiro, vacoriño, cocho, rello, rancho,* etc., distinguíndose pola edade en:*marranchiño,* o de cría; *laregos* dende os cinco ou seis meses até a matanza; *leitós* deica o comenzo da ceba; e *cochos* de ceba os cebados. O macho destiñado a reprodución chámase *verrón* ou *cacheiro.*

Os porcos que se crían na Galiza pertescen na maioría á *raza celta*, de cabeza grande, fociño longo, orellas caídas, patas e corpo en xeral tamén longos, case todos de cór branca, anque hai con manchas negras ou vermellas. O rabo remata nun pincel de pelos e retórcese dun xeito moi caraiterístico no que se fixan os que mercan un porco, xa que canto máis retorza o rabo mellor é o animal.

Esta raza atópase moi espallada por toda a Europa e o mesmo ocurre na Península, máis ou menos misturada con outras razas.

Na montana da Galiza atópase pura, mais nos vales xa nono é tanto polo cruce con razas alleas que se intentaron aclimatar e das que se ollan exemprares máis ou menos dexenerados, especialmente as razas de Yorkshire, Bershire e Large White.

Coidados

Os porcos mércanse polo xeral nas feiras, ás que acoden os *porqueiros* con grandes niñadas de marráns pequeniños, na época da cría, ou con porcos axeitados prá ceba —leitós ou leitois—, xa que hai quenos merca prós criar na casa, exposto ás perdas que tran os andacios, e quen prefire traguelos xa grandeiros anque os pague máis caros.

Moi frecuente é o mercar de pequenos máis dos que se precisan con obxeto de crialos todos e vender logo os sobrantes, co que se obtén unha boa ganancia se a sorte acompaña ó criador e lle non morren.

Tamén hai quen garda unha porca pra cría, non precisando entón mercalos senón, pola contra, vendel-os sobrantes. Outros gardan un porco —verrón— que destiñan a cubrición; polo xeral non cobraban por iste servicio mais era costume levar unha cunca de millo pra lle dar ó animal. Hoxe adoitan cobrar, anque cantidades pequenas.

Cando a porca pare, vai unha muller pra onda ela co obxeto de evitar que o animal coma as crías, cousa que acontez a miudo. Ó rematar, dáselle á porca un caldo feito con osos que coíste ouxeto se gardan na matanza; máis tarde, vóltase a lle dal-o mesmo, engadíndolle sopas de pan, fariña e patacas cocidas.

Cando a porca trai moita cría, quítaselle algunha que se regala ós probes ou ás amistades.

Os que se lle conservan maman durante dúas ou tres semáns e ó cabo delas coménzase a lles dar faragullas de pan cocidas, graus cocidos primeiro e crus despóis, caldo do pote, etc., durante quince días, e despóis destétanse e xa se lles dá o acomodo coma ós adultos.

En xeral, os porcos manténense con *lavaduras* ou *encaldada*, que se fai botando nun caldeiro ou nun envase de petróleo os sobrantes do xantar, cascas das patacas, berzas, etc. Nos arredores das vilas e cidades, os campesiños buscan casas que lles garden a *lavadura*, levando iles un caldeiro que van recoller dúas ou tres veces á semán.

Durante o día os porcos andan ceibes polo patio e polas rúas, onde aproveitan todo o que atopan, ó tempo que se bañan nas pozas e se embarran nos lamazás.

Na casa dáselles de comer tres ou catro veces ó día a base de herba, berzas, patacas, etc. O máis corrente é ferver auga na que se bota fariña, berzas, patacas miudas e unha presa de sal. Logo, ben polo *canleiro*, ben baixándollo á corte, déitase iste cocimento na *pía*, onde os porcos o comen.

Ó chegal-a noite, despóis dos acomodar, métense no *cochello*, xa que se non deixan durmir coa outra facenda.

Os destiñados ó mercado, lévanse ás feiras, onde acoden os que queren mercar. Os "porqueiros" ou os demáis vendedores adoitan levalos a pé, indo alguén de diante cunha bulsa ou unha carabela con millo na man, que vai axitando pra que o grau sone namentralos vai chamando: "Quiro, quiro, quiro...! Quiro toma, quiro...!" E atrás van outros prós tanguer.

Algúns porcos teñen tendencia a fuxir e entón átaselles unha baraza a unha das patas de atrás pra coitalo.

Do mesmo xeito transe os que se mercan.

Na actualidade é corrente trasportalos en camionetas que acoden a todalas feiras, evitando esí o cansancio que os fai desmerecer.

Sabido é que os porcos teñen o costume de fozar na terra, derramando os patios. Pra evitalo, o "capador" ou un veciño curioso, atravésalle o fociño cun aramio pola parte de riba, retorcendo logo os cabos cunha tanaza: esí o porco non pode fozar porque se manca.

Cando se achega o tempo da ceba, cápanse os porcos, operación que fan especialistas, os *capadores*, que coíste ouxeto percorren os lugares.

Durante moito tempo estivo abandoada a hixiene diste gado, limitándose os campesiños a se laiar cando un mal calquera llos levaba; na actualidade van deprendendo ós vacunar cando comenza algún andacio, levándoos ó veterinario.

Ó chegar preto da matanza, coménzase a *ceba* dos porcos, arredor do mes de outono.

Prá ceba auméntase a cantidade e, especialmente, a calidade dos alimentos a base dalgún elemento que abonde na localidade: millo, patacas, castañas ou nabos. As patacas dánselle cocidas, o mesmo que os nabos, namentras que as castañas e o millo dánselle crus.

Nalgúns sitios tamén se aproveitan as landras dos carballos, mais crían carne de ruín calidade polo moito tanino que teñen.

Matanza

Polo San Martiño comenza o tempo das matanzas, que dura deica xaneiro ou febreiro.

Prá matanza escóllese un día en que, a poder ser, non chova, mais coidando que non cadre en lúa nova pois niste caso derramaríase a carne.

Nuns sitios a matanza faina un veciño práctico axudado polos da casa, mais noutros axúntanse varios homes —o *matachín* e os *agarrantes*— que van faguendo esta angueira polas casas, onde os convidan con augardente e castañas ou figos secos.

Cando se matan varios porcos é preciso telos lonxe pra que non ouvan uns os berros dos outros ó morrer, pois senon "tómaselles" o sangue e sai a carne ruín.

O *matachín* e os *agarrantes* collen o porco polas orellas e polas pernas e déitano por riba do chedeiro do carro, ó que previamente se lle quitan os estádullos. Hai tamén pra isto *bancos de matar* ou *de sangrar*, que son unhas mesas de patas curtas e longas dabondo pra que caiba nela o porco. Esta mesa pódese faguer dun catubeiro, coa cara cóncava posta pra riba.

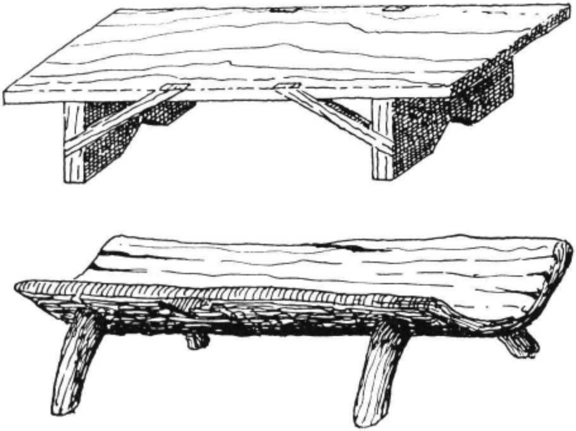


Fig. 213. - *Bancos* pra sangral-os porcos.

Deitado o porco, os *agarrantes* inmovilízano suxetándolle as patas e a cabeza, atándolle nalgúns casos o fociño pra que non morda, namentralo *matachín* lle espeta o *coitelo* pouco a pouco na base do pescozo deica que morre degolado. O *coitelo* tén a folla estreita, duns vintecatro centímetros de longo, moi ben apuntada e provisto de mango de madeira.

O sangue do porco vaise collendo nun barreño situado por baixo da ferida e, namentras vai caíndo, unha muller está a remexelo cun pau ou cunha culler de madeira até que estea frío, pois senón "tómase".

Cando o sangue rematóu de xurdir, báixase o porco ó chan e *chamúscase* con fachucos de colmo acesos, deica lle queimar todalas serdas;

esta angueira faina o matachín, namentral-os agarrantes ou uns rapaces lle van dando a palla que precisa deica rematar.

A seguir raspan o pelico con coitelos vellos e frégano con auga quente e croios ou pedras chairas, ó tempo que se unta con cebola, usándose tamén aixadas co mesmo ouxeto. Finalmente o matachín afeita o animal co coitelo de sangrar.

Logo procédese a abrilo. Pra isto, lévase a adega e ponse nela coas patas pra riba; o matachín ábrelle o bandullo deica a vergalleira, faguendo unha incisión darredor do ano pra atal-o cabo das tripas cunha baraza; logo pásaselle un sedeño polo *oso do cú*, dependúrase dunha trabe e córtaselle a pel do abdomen, *ventrecha*, sacando por alí o *unto* e as *tripas* que se recollen nunha cesta e levan as mulleres.

Queda esí até o día seguinte, namentralas mulleres levan o sangue prá cociña e van ó río coas tripas pra *estremalas* ou *desengralas*, é decir, lavalas ben pra faguer despóis os *chourizos*.

A *desfeita* do porco faina o matachín, dándolle os demáis a axuda que precise.

Coménzase por descolgalo e pólo *de cochos* no chan, isto é, co lombo cara arriba, sobor dunha camada de colmo. Xa no chan, córtase a cabeza, *cachucha*, que se abre por baixo partindo ó meio a mandíbula inferior, *queixolas*, que algúns separan da cachucha; logo quítanse os *lacós* ou patas dianteiras, cortándollel-as *uñas;* a seguir, sácase a *soá*, dende o pescozo ó *rabo*, tirándolle logo o derradeiro cun anaco do cabo do lombo; despóis faise o mesmo cos *xamóns*, o *lombo*, as *hombreiras* e os *touciños*.

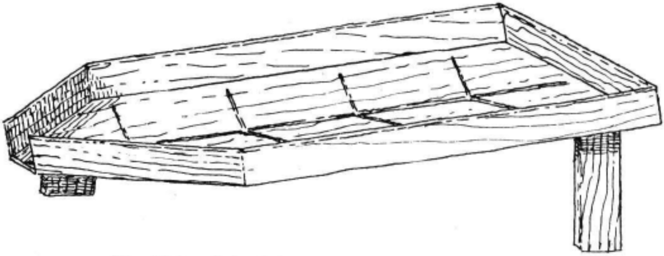


Fig. 214. - *Salgadeira*, pra salgar a carne de porco.

Rematado iste traballo, lévase todo á *salgadeira*, que é unha sorte de caixón forte de madeira, naviforme, cun bico aberto na parte dianteira e co fondo percorrido por uns canalóns escavados que se dirixen á burata. Eiquí ponse a carne, botándolle unha boa cantidade de sal deica deixalo todo ben cuberto. Pra que o sal disolto escoe ben, ponse a salgadeira incrinada cara o bico.

Ó sal levánse somente os anacos que non teñen outro destiño, xa que parte do lombo, anacos de pelica, etc., apártanse prós chourizos; o mesmo faise co que se consume en fresco, coma as miudanzas. Pra salgal-a cachucha, *pícase* denantes, faguéndolle cortes co machado pra que o sal lle entre ben. Cando se pón de sal o *bandullo* cócese denantes.

Pasados quince ou vinte días, tírase a carne do sal e lévase prá cociña; por meio de atadillos de bimbio dependúrase na lareira e vaise *afumando,* faguendo lume por baixo con mollos das videiras ós que nalgúns sitios engaden ramallas de loureiro.

Unha vez afumada toda a carne, queda na cociña ou lévase prá adega, dependurándoa en ganchos de ferro provistos de *tornarratos* ou póndoa no *galleiro da carne.* Logo, durante o ano, vaise collendo dalí consonte se precisa.

Os *xamóns* adoitan seren ben untados con pemento ós quitar do fumeiro.

Coma xa dixemos, algunhas partes do porco consúmense en fresco, dando motivo a unha pequena festa, a *figadeira,* na que se xantan as *miudanzas,* corazón, riles, fígado, etc., e á que se convida ós familiares, namentras que ós veciños de máis amistade obséquiaselles con algunha de estas pezas.

E coma o porco dá pra todo e os nosos campesiños levan a caridade no fondo dos seus curazóns, tamén os probes participan da *figadeira,* xa que ninguén deixa de lles mandar a escolma dalgunhas miudanzas.

Até eiquí, a matanza foi laboura dos homes, mais tamén as mulleres teñen as súas angueiras coma imos ver a seguir, escomenzando pola feitura das *filloas.*

Fanse dúas castes de *filloas:* as *de sangue,* que son as *filloas* por antonomasia, e as *brancas.* Das derradeiras ocuparémonos ó falar da mantenza en xeral, limitándonos eiquí ás primeiras xa que se obteñen antre os produtos do porco.

Pra faguel-as filloas ou fillós coménzase por preparal-o *amoado;* nunha tina de cinc ou de madeira bótase leite e logo engádeselle sal e fariña triga, que se vai deixando caír pouco a pouco namentras se remexe o leite pra que non faga bosbetios. A seguir, e sempre remexendo, bótase o sangue do porco deica que o conxunto tome unha cór escura que as cociñeiras coñecen ben. Despóis, frítense.

Prás filloas pódese usar unha cazola corrente, mais tamén as hai feitas pra iste fin. Adoitan estar costruídas con chapa de ferro, redondas ou cadradas, con tres pés, dous na parte dianteira e outro no cabo do mango, que é longo.

Ponse a cazola na lareira, por baixo méténselle brasas e bótase nela a derreter un pouco de manteiga de porco; cando quencéu ben, cóllese unha miga de *amoado* cunha culler e vaise deixando caír na cazola deica formar unha folla delgada que se deixa fritir, dándolle despóis a volta pra fritir polo outro lado. Ó rematar, quítase e ponse nun prato que se tén á beira, pasando a faguer outra, previa untura da tixola cun *trote*, pau rematado nunha bola de trapo que se mete denantes na cunca da manteiga.

É curiosa a maneira de faguel-as filloas en San Xes de Lobeira (Ourense). Cóllese un estadullo do carro, lávase ben e úntase con manteiga; logo ponse por riba das brasas, outo, apoiando a punta no trasfugueiro e sostendo a outra coa man e dándolle voltas até que quence; entón vaise botando o amoado, ó tempo que se voltea, ó longo do estadullo. Séguese esí deica lograr unha capa de certo groso en redor do estadullo. Cando está ben cociñada, sácase do lume, tíraselle o estadullo e outense unha especie de tubo que se enche con mel. Pra comelas, córtanse en talladas, coma se fora un chourizo.

A mellor maneira de comel-as filloas é cando están quentes, atal coma sán da tixola. Cando se deixan pra máis tarde, quéntanse primeiro botando tres ou catro na tixola untada con manteiga e engadíndolles logo mel ou zucre, envolvéndoas en forma de cañuto e colléndoas coa man.

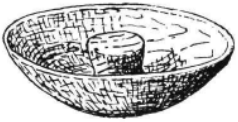


Fig. 215. - Prato de madeira pra pital-a carne dos chourizos.

Namentralas mulleres están faguendo as filloas, os rapaces, e os que non son rapaces tamén, vanlles comendo as que poden con gran desgosto delas que non ven nada feito do seu traballo, xa que se bule máis ás comer que ás faguer.

Ó rematar coas filloas ou ó mesmo tempo que elas, pódese preparar o *sangue cocido*. Pra elo, déixase coallal-o sangue nun barcal, botándolle algunha fariña ó tempo de saír do porco. Xa coallado, córtase en anacos que se cocen en auga, deixándoos logo nunha cesta a escoar. Cómese soio ou con patacas.

Unha das operacións máis delicadas da matanza é a confección dos chourizos, que poden seren de *carne* ou de *cebola*.

Prós de carne coménzase por preparal-a carne que se queira destiñar a iles, engadíndolle en moitos casos algo de carne de vaca ou de almalla. Toda esta carne pítase en anacos pequenos por meio dun prato de madeira que tén un taco do mesmo no fondo, formando corpo coíl. As mulleres séntanse nun tallo, pondo nos xoenllos o prato; cunha man van collendo os anacos de carne e coa outra, por meio dun coitelo ben afiado, vana pitando e, consonte se lles enche o prato, valéirano nun barcal.

Logo ponse de *xorxa* ou *zorza,* engadíndolle pemento doce e picante, sal, ourego, grasa e algúns outros condimentos, deixándoos diste xeito durante dous ou tres días, coidando de bruñila —amasala— de vez en cando pra que colla ben a sustancia dos condimentos. Se seca a masa demasiado, engádeselle ó bruñila algún aceite, anque tamén se lle pode botar manteiga de porco, auga ou viño.

Cando a *xorxa* está a punto, procédese a *encher*, metendo a masa na tripa, pró que se emprega a do porco e algunha que se merca na tenda, fervéndoa previamente en auga.

Un sistema, sen dúbida bastante primitivo, de *encher* consiste en coller un funil —hainos de cano groso e boca pequena, especiás prá tarefa— e no bico atar un cabo da tripa; logo énchense o funil de xorxa e vaise atacando co dedo, faguéndoa pasar á tripa. Cando xa pasóu algunha, prémese a tripa coa man pra facela esbarar por ela abaixo.

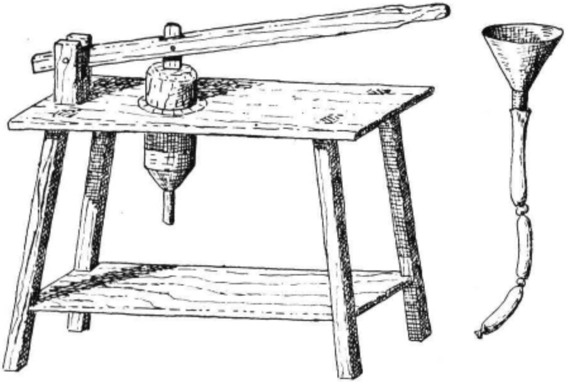


Fig. 216. - Máquina de encher os chourizos. A da direita é un sinxelo funil no que se bota o amoado que logo se calca co dedo.

Máis rápida é a máquina de encher, que consiste nunha mesa cun funil na tapa e unha palanca que, por meio dun cilindro de madeira, fai baixal-a masa á tripa.

O corrente é que logo se vaian atando barazas ou xuncas, separando porcións de quince ou vinte centímetros de longo, deixando antre iles unha sorte de boliña por onde logo se cortan cando se queren separar.

Non embargantes, tamén se poden faguer en voltas lisas, sen atadillo ningún, colocándoos logo envolveitos no *lareiro* prós afumar.

Os que se fan en *salchichós* átanse ós lareiros en bucles.

Rematada a angueira de encher, lévanse os *lareiros* cos chourizos ó canizo prós afumar do mesmo xeito que se fixo coa carne, tendo conta dos picar cunha agulla ou cun alfinete nos sitios en que se ven binchas con ar.

Nalgúns sitios os lareiros ou varás son curtos e póñense cruzados darredor dun pau vertical que logo se dependura do canizo.

Os *chourizos de cebola* fanse do mesmo xeito, maila xorxa prepárase con cabazo e cebola cocidos, allo, pemento doce e picante e sal, engadíndolle carne e touciño.

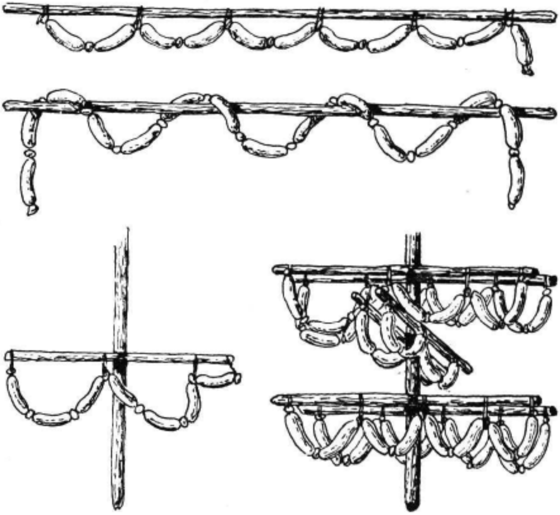


Fig. 217. - Chourizos nos *lareiros* pra seren postos a afumar no canizo.

Unha vez afumadol-os chourizos, sácanse do fumeiro, é gardanse; os de carne métense nunha vasixa de barro chea de aceite ou, millor, de manteiga de porco. Logo átase un trapo cubrindo a boca da vasixa e esí consérvanse durante moito tempo.

Os *ceboleiros* compre consumilos aixiña pois se non conservan tanto coma os de carne, anque se poden soster algún tempo tendo coidado dos meter en fariña.

Nalgúns sitios existen variantes distes dous tipos de chourizos, dos que intresa lembrar os seguintes:

O *pedro,* chourizo de cebola feito na tripa grosa do porco; coma é lóxico dura pouco tempo e adoita comérese aixiña de curado.

Chourelas, que son tamén de cebola mais entripadas no intestino delgado. Ben curadas, resisten bastante tempo.

As *morcillas* fanse preparando a xorxa con sangue cocido, pasas, piñóns, zucre, canela, etc. A composición cambea moito xa que ademiten unha gran cantidade de elementos distintos.

O *salchichón* leva xorxa feita a base de raxo que se condimenta con cravo, pementa e outras especias.

Semellantes ós ceboleiros son os *chourizos de mazá*, nos que a cebola é sustituída por mazáns de boa calidade pitadas en anacos pequenos.

Tamén compre unha certa angueira prá conservación doutros dous produtos do porco: o *unto* e a *manteiga*.

O *unto*, ó llo quitar ó porco, envólvese, escomenzando polas beiras e cara ó interior despóis de lle botar unha certa cantidade de sal. Unha vez envolto, pásaselle por fora unha man de fariña e gárdase no galleiro.

Pra preparal-a *manteiga* ou *pingo* pítase a grasa en anacos e bótanse na tixola posta ó lume pra que se derretan, tendo conta de que a vasixa teña no fondo unha pouca de auga. Logo pásase por un coador e gárdase en cuncas ou na vexiga do mesmo porco, que logo se tén dependurada na adega.

Os restos que quedan de derretel-a grasa tamén se gardan: son os *chicharrós* ou *roxós*, que se xantan con patacas cocidas ou empréganse pra faguel-as gorenciosas *tortas de chicharrós*, das que falaremos noutro lugar, xuntamente cos pratos de cociña feitos a base de porco.

Coma se pode ver, o porco aprovéitase na súa totalidade. Os seus produtos, repartidos ó longo do ano, resolven a alimentación dos campesiños e o seu valor na nosa economía é tal que a maior proba da falla de recursos de calquera é a de que "non mate porco".

En canto rematóu a matanza, coménzase de novo o coidado dos destiñados á seguinte matanza.

Dixemos ó comenzo que era corrente mercar máis porcos dos precisos, vendéndoos denantes da ceba. Coma a súa mantenza é gravosa durante o resto do ano, se a sorte permete que non morran a súa venda pode compensar todolos gastos, resultando gratuita a matanza. Craro está que no caso de que morran a perda é moito maior.

CABRAS E OVELLAS

Esta facenda, pesia súa abondosidade nas zonas galegas de montana, siñifica pouco na nosa economía pois non son moitolos pobos que viven dela e, dende logo, teñen un papel moi secundario na vida das terras baixas.

Iñoramos a súa importancia na Galiza castrexa, anque sí sabemos da súa existencia, comprobada polo ex-voto da Arnoia, a ara de Marecos, os dentes e osos do Neixón, Baroña, Cameixa e outros castros e xa denantes parez ser que se poden interpretar coma tales algúns petroglifos da nosa Terra.

Seguramente, tiveron máis importancia durante as épocas do meioevo, anque, coma dixemos, teñan hoxe pouca, xa que non abondan as cabras nin ovellas na corte dos nosos campesiños.

A maior cantidade diste gado atópase en Lugo, indo atrás Ourense, Cruña e Pontevedra, por iste orde.

As crías, señan de cabra ou de ovella, chámanse *neixentes* e, ó medrar, as cabras, pasan a ser *godallas* e logo *cabras*, namentralas ovellas son *años* primeiro, *cordeiros* logo e *ovellas* ó remate.

O macho das cabras é o *godallo* que logo, se se castra, pasa a ser *castrón* e, se non, *veche*, namentralo macho nas ovellas, se está castrado, é *carneiro* e, no caso oposto, o *marón*.

Chámanse tamén nalgúns sitios *xenas* as cabras e *bodes* os castróns ou os veches.

Na Galiza atópanse dúas castes de ovellas; unha é a *churra*, anque moi dexenerada, que chaman por eiquí "do monte". A outra é castelán traguida da Terra de Campos, mais que se non afai ó trasplante.

Das ovellas aprovéitase a lá, o leite, a carne, o pelico e o esterco.

En canto ás cabras, son unha dexeneración da raza alpina; cada día van a menos as existentes e delas aprovéitase algo o leite pra xantal-os pastores e, ás veces, pra lle misturar ó das vacas cando se fai queixo. Coma nas ovellas, tamén se saca partido da carne, do pelico e do esterco.

Esta caste de gado recebe poucos coidados xa que somentes se manteñen do que comen no monte ou dalgunha herba que se lles dá cando a neve nonas deixa saír da corte.

Cando son poucas, bótanse ó monte co resto da facenda regresando tamén coela. Se son moitas, van coa *veceira* de que xa falamos ou co fato da "res da aldeia".

O réxime do seu pastoreo xa queda exposto, polo que somentes engadiremos eiquí o referente ó seu aproveitamento.

No monte, os pigureiros *múnguenas*, especialmente ás cabras, poilo leite das ovellas case se non utiliza.

Comenzan polas *arrodeiar*, xuntando nun recanto as cabras leiteiras; logo vanas *munguindo* ou *munxindo* nunha caste de bulsa, chamada *boto*, feita da mitade do pelico dun cabrito. Rematada a angueira, ou ó estar cheo o boto, pásase o leite a unha vincha de porco, *vexiga*, que leva unha embocadura de madeira ou de corno chamada *bocal*. Ó botal-o leite na *vexiga*, vaise coando por un mangado de carqueixas.

Cando se munguen na casa, opérase coma coas vacas.

Nalgunhas vilas e cidades atópase ás veces algún veciño dos arredores que, propietario dunha cabra leiteira, percorre as rúas co animal, vendendo o leite ós que llo peden; polo xeral, somentes se emprega pra remedio e múnguese na mesma casa, de diante do comprador.

Cando comenza a calor no vran, alá polo abril ou maio, procédese a *rapal-as* ovellas, deitándoas no chedeiro do carro e cortándolle a lá cunhas tesoiras sen punta, a rentes do pelico, coidando de non ferilas. Cada ovella dá unha rapa de lá, de cuia utilización se fala ó estudial-os tecidos.

As ovellas e as cabras tamén se utilizan pró xantar anque non moitas veces.

Os que máis se consumen son os *años* e os *cabritos*, que se preparan, polo xeral, enteiros. O maior consumo diles faise nas cidades, poilos campesiños son pouco afeizoados a esta caste de carne, gostándolles moito, en troques, a de *castrón* ou *crastón*, manxar obrigado en certas ocasións, coma nas mallas, carretos, festas do Santo Padrón, etc. O *castrón*, en anacos, ponse correntemente guisado.

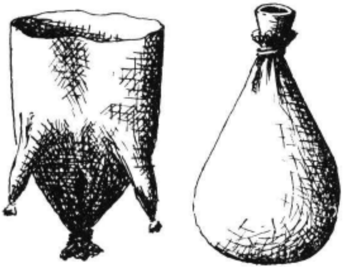


Fig. 218. - *Boto* e *vexiga* pró leite. Empréganos os pigureiros das terras de Viana (Ourense).

O *cabrito* ou o *castrón*, se nono hai na casa, mércaselle a un veciño e chámase ó matachín que veña matar á casa; o matachín degola ó animal cunha navalla grande e ben afiada e, despóis de morto, cólgao por unha pata de atrás ou polas dúas dunha trabe ou dun gancho calquera pra que se desangre; logo sácalle o pelico, ábrelle o abdomen e tira os intestinos e as miudanzas. Ó rematar, entrega todo ós da casa e marcha levando o pelico pra sí.

Istes pelicos vainos gardando pra llos vender na feira ós tratantes, coma dixemos que se faguía cos do gado vacuno.

Algúns matan iles mesmos a res e entón aproveitan o pelico ou véndeno.

Os pelicos póñense ó sol estendidos cuns paus e fretándoos de vez en cando con cinza, despóis dos limpar ben cunha navalla. Cando están secos, pódense usar pra faguel-as *mulidas* pró xugo ou pra pór no chan, a carón do leito.

Finalmente, a res deixa un esterco que se aproveita pra lle botar ás terras.

A res pasa pouco tempo na corte, polo que o esterco que deixa nela é escaso, mais, en troques, abonda nos lugares do monte en que se xunta a res nas horas de máis calor do día, chamado *sestil.* Iste esterco subástase nalgúns sitios, anque o normal é que, namentralo hai, vaia por il o que queira. Asegún a cantidade que haxa ou a que se precise, traise nun saco, nun cesto ou no carro, recolléndoo con aixadas.

Ninguén se ocupa da reproducción da res, que se cobre no monte e alí pare moitas veces, limitándose o pigureiro a traguer no colo os recén nados cando torna coa veceira prá casa, entregándollos ó seu dono.

A res coñece ben a súa casa e non se precisa máis que deixala buscal-a súa corte, mais coma non é fácil distinguir unha ovella ou unha cabra doutra, cando son moitas, adoitan sinalalas pra coñecer cada un as súas.

As sinales fanse polo xeral nas orellas e poden ser: *orella rachada,* cun corte lonxitudinal; *orella zoreta,* coa punta cortada; *bouquelos,* que son anaquiños cortados nos bordes da orella, atrás ou adiante, etc.

Estas sinales, combinadas antre sí e asegún señan nunha ou noutra orella, ou nas dúas, dan lugar a grande cantidade de marcas que permete a cada veciño coñecel-a súa res.

As poucas ventaxes que as cabras e as ovellas proporcioan ós campesiños anúlanse polo moito que derraman os camiños e o monte xa que onde elas pacen non medra a leña nen se pode aproveital-o estrume.

Na actualidade, coas vedacións que se fan pra poboar de piñeiros os nosos montes, dificúltase o pastoreo, co que iste gado tende a desaparecer, creando unha difícil situación a algúns pobos que viven especialmente do gado.

E sinalaremos, pra rematar coas cabras e as ovellas, a predilección que sinten os nosos campesiños polos *años* e os *cabritos* pra fagueren regalos a aquelas persoas coas que queiran "quedar ben" en troque dalgún favor recibido.

OS CABALOS

Algúns petroglifos da Galiza son interpretados coma cabalos, o que nos amostraría a súa utilización dende tempos moi vellos.

Na Galiza castrexa tiveron gran importancia, coma deixan ver os crásicos ó falar da sona que antre os románs tiñan os nosos cabalos, que iles precuraban pró seu exército. Xustino, Plinio, Marcial, Estrabón e outros fan eloxios diles e dos "asturcós", falando das razas que se eiquí atopaban.

A diadema de Ribadéu amóstranos coma os nosos guerreiros montaban dacabalo e Estrabón di que tamén se sacrificaban istes animás ós deuses en verdadeiras hecatombes.

Seguramente, a súa importancia cedéu máis tarde, ó seren adicados somentes ó trasporte e non á guerra.

Cecáis o meioevo fixo xurdir de novo o cabalo guerreiro, mais non é de crer que tivese tanto desenrolo coma na protohistoria.

Hoxe o seu papel é probe. Poucos son os campesiños que teñen algún cabalo pra ire ás feiras ou pra leval-o grau ó muiño. Somentes en contados lugares quedan aínda as *greas* de que logo falaremos.

Na Galiza de hoxe atópanse en máis cantidade na provincia da Cruña, á que seguen Lugo, Pontevedra e Ourense.

Algunhas zonas adican certa preferencia á cria de cabalos, coma ocurre na Limia e na parte central de Lugo, a máis dalgunhas serras da costa.

Hai certas feiras que teñen sona por dárense nelas moitas vendas de cabalos, coma son as de Xinzo, Maceda, Monterroso e Sant-Iago.

Atópanse tres razas principás: o *cabalo galego*, o *cabalo leonés* e o *cabalo do monte* ou *bravo*.

O *cabalo galego* é o máis abondante. Mede de 1,25 a 1,35 metros de alzada, cabeza cadrada, perfil recto, orellas finas e pequenas, pescozo curto, con moita crin, cascos pequenos e duros e no fociño unhas serdas longas a xeito de bigotes.

Trátase dun animal forte, sobrio e moi resistente. Tén moita seguranza pra andar polos camiños difíciles que percorren os nosos montes, onde outros cabalos de razas de mellor estampa desfarían os cascos e abafarían ó pouco tempo.

Conservan as virtudes dos seus antergos os *celendós* e os *asturcós*, e empréganse indistintamente pra tiro, cárrega e silla.

Os coidados que se lles dan son os mesmos que imos ver na raza seguinte.

O *cabalo leonés*, importado desta rexión, tén unha alzada de 1,40 a 1,50 metros, que na Limia chega a acadar 1,60.

Tén a cabeza grande, o pescozo forte, peito ancho e patas grosas.

Non atura os camiños ruíns con tanta facilidade coma o *galego* e quer pastos millores, sendo máis traballoso de coidar.

Polo xeral, o dono leva as égoas, que son as que máis abondan pola ventaxe das crías, ó cabalo, cando chega o tempo. Hai algunhas paradas de sementás establecidas polo estado, mais non sempre resultan ben os cruces coístes cabalos pais por seren de razas alleas. De feito, os nosos campesiños acoden pouco a iles.

Cando chega o intre, algún veciño exprimentado axuda á nacencia do *potriño* ou *potriña*, asegún seña macho ou femia; o animaliño sai dende o primeiro día coa nai ó monte e non recebe outros coidados que a "cebada", algunha que outra vez, especialmente despóis de faguer algún traballo ou viaxe.

A "cebada" non precisa ser deste grau, xa que o nome alude a un grau calquera, millo ou centeo, polo xeral, que se lles dá a comer.

Cando polo vran a mosca molesta moito a un distes animás, adoita botarse ó chan e espernexar pra dala volta sobor do lombo; cando consigue faguelo, dise que "gañóu a cebada", ben entendido que a frase non quer decir que seña preciso darlla; tén, por decilo esí, un valor puramente honorífico.

Os cabalos e as égoas sán ó monte co outro gado e somentes no inverno se lles dá algún feno se non poden estar bastante tempo no monte.

Cando os *potros* serven pra prestar servicio, férranse e procédese ós desbravar montando niles, polo regular a pelo, operación que non é certamente moi doada xa que precisa un bó xinete que nen esí se libra dalgunha caída.

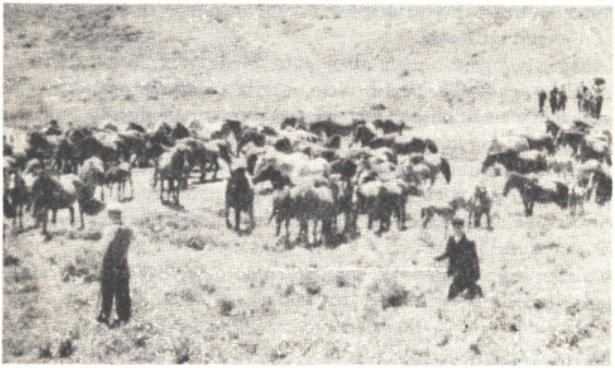


Fig. 219. - Xuntando na *grea* das bestas bravas, en Sabucedo (Pontevedra).

Coma dixemos, prefírense as égoas pola ventaxe das crías. Os machos véndense e cando se conservan precúrase capalos pra que señan máis mansos.

Deixamos pró remate os *cabalos do monte* porque a súa vida trascurre en circunstancias totalmente distintas dos que vimos até agora.

O *cabalo bravo* ou do *monte* mede 1,10 a 1,20 metros de alzada, tén a cabeza grande cóncava, coa parte superior das órbitas moi saíntes, moito bigote, cascos pequenos e duros, patas delgadas e fortes, pelo longo e moita crin. Teñen unha marcha moi segura nos montes e nos camiños ruíns.

Istes cabalos, anque teña cada un o seu dono, viven totalmente ceibes no monte sen que ninguén se ocupe diles fora do intre dos marcar e aproveitar.

Os fatos distes cabalos, chamados *greas*, deberon abondar outrora na Galiza mais hoxe case se non atopan máis que en Oia, a Guardia, a Barbanza e nas serras da Capelada e do Quinxo, niste derradeiro xa case desaparecidas, ó que contribúi cada dia máis a repoboación forestal e as estivadas pois vailles fallando o monte aberto que precisan pra vivir.

A comenzos do vran tén lugar a *rapa das bestas*, operación que, pola súa vistosidade e aspeito deportivo, leva moita xente a presenciala, a máis dos que interveñen nela, cuia angueira non carez certamente de risco. Dela xa se tratóu ó falar dos divertimentos dos mozos, na parte adicada á cultura espritual.

Chegado o intre, axúntanse os donos da *grea* e, na compaña de veciños e axudantes, diríxense ó monte. Unha vez nil, repártense e van xotando os cabalos cara un sitio determiñado, polo xeral un *curral* feito con paredes de pedra e cunha porta por onde van entrando os cabalos e que se pecha por meio dunha rexa cancela de madeira. Ó telos dentro, coménzase a collel-as crías, operación que se fai a brazo e que tén seus perigos xa que as nais defenden ós potriños ós couces e ás mordedelas. Amarrada a cría, márcase cun ferro quente nas ancas ou faguéndolle cada un seu corte nas orellas.

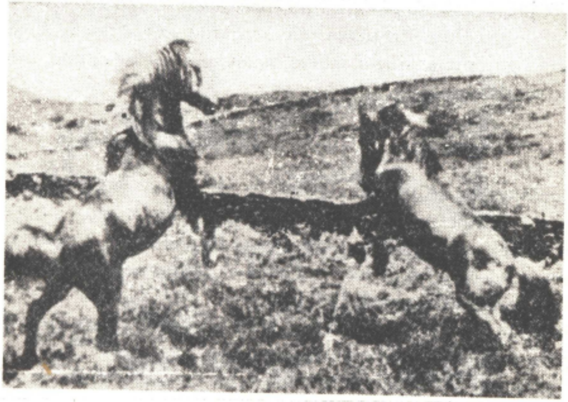


Fig. 220. - Dous cabalos bravos loitando no monte.

Logo procédese á *rapa*, que se fai ó animal cada dous anos, e consiste en lle cortal-a crin e as serdas do rabo por meio de grandes tesoiras de ferro.

Estas serdas lévanse prá casa e véndense ou aprovéitanse direitamente. Niste caso, coménzase por fervelas en auga con ouxeto das desengrasar e logo gárdanse até xuntal-as cantidades precisas, ben agardando outras rapas, ben mercando a que falle. Coas serdas fanse os *sedeños* ou cordas, trenzándoas unhas a pos das outras. Istes sedeños son ásperos e moi resistentes. Tamén se empregan as serdas pra renchel-o asento dos sillóns, albardas, cabezás, etc.

Ó chegal-a noite, sácanse as crías que se queren levar prá casa; o traballo non é sinxelo nen moito menos.

Coménzase por escoller un par de égoas vellas que montan sendos homes; estas fan de "madriñas" e a pos delas van deixando saír as crías escolleitas; atrás e ós lados van homes provistos de varas e aguilladas pra que se non desmanden.

Chegados ó lugar, cada un leva as que lle corresponden á sua corte.

Finalmente, céibanse as do curral e bótanse ó monte sen se ocuparen delas até o ano seguinte.

As *bestas* que veñen prá casa trátanse coma as criadas nela, tendo conta nos primeiros tempos pra que non fuxan ó monte. Polo xeral, véndense nas feiras, fora dalgunha que se garde pró servicio da casa.

Cando un animal distes morre, entérrase sen lle quitar o coiro máis que en contadas ocasións.

MULAS E BURROS

O campesiño da montana gosta de ter unha égoa ou un cabalo pró seu servicio, namentras que o da ribeira prefire o burro.

Non embargantes, son poucos os que dispoñen dil, xa que gasta moito e produz mingoado beneficio; somentel-os ben acomodadol-o teñen, máis coma luxo que coma animal de traballo.

Iñoramos a orixe e o desenrolo das mulas e burros na nosa Terra. Este gado, polo demáis, tén escasa importancia.

O burro, de todos xeitos, abonda máis do que a mula xa que precisa menos coidados e presta servicios semellantes.

As mulas atópanse distribuídas nas provincias galegas por iste orde: Lugo, Ourense, Cruña e Pontevedra, e os burros por iste outro: Ourense, Lugo, Cruña e Pontevedra.

Non temos eiquí un tipo fixo de mulas, xa que se non precura escollel-os pais.

Polo xeral, véndense, ó destetalas, ós gandeiros que veñen mercalas ás feiras e que as levan pra fora, sendo de adevertir que ístes, cando o animal é ruin, revéndeno coma "mula galega", mais cando é bo, preséntano coma doutro lugar calquera, orixinando esí un descreto diste gado, cousa que, por outro lado, non é moito de sentir dado o pouco valor que tén na nosa economía.

Non embargantes, hai algúns sitios, coma Monterroso e Monforte, que as crían até que son adultas, vendéndoas logo ou adicándoas ós traballos da casa.

Denantes, aínda se ollaban mulas e machos en ringleira, enganchados ós carromatos mais, dende que os camións deron cabo distes vehículos, a tal facenda quedóu moi reducida.

O que dispón dunha mula ou dun macho emprégao pró mesmo que o cabalo, poilas nosas mulas non adoitan seren tan falsas coma as de fora e déixanse montar doadamente.

Os burros non pertencen a ningunha raza determiñada xa que son o produto da mistura descoidada de diversos tipos, todos iles alleos a nós.

Hai algunhas paradas que son as que proporcioan esta mistura, atopándose nelas burros de tres razas: os máis numerosos son os de raza zamorana, seguíndolle os de raza manchega e os da catalana de Vich.

As paradas adoitan cobrar un oitavo do precio que acade a cría na feira ó ter seis ou oito meses; tómase coma tipo o que os mercaderes ofrezan, fágase a venda ou non.

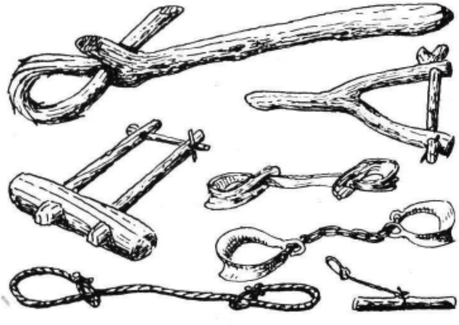


Fig. 221. - *Cangas* e *pexas* prá facenda.

O aproveitamento dos burros cínguese ó seu traballo, xa que por eiquí non tén valimento o leite de burra, tan solicitado noutros sitios. Só esporádicamente, e coma remedio, algún que outro o atura.

Non falamos eiquí dos coidados das mulas e dos burros por seren os mesmos que os dos cabalos, podéndolles apricar todo o dito pra aquiles, fora, craro está, do referente ás *greas* dos *cabalos bravos.*

Queda xa dito que tanto os cabalos coma as mulas e os burros se teñen na casa, van pacer ó monte, soios ou na compaña da outra facenda; mais coma teñen certa tendencia a se iren lonxe, compre tomar precaucións.

Éstas consisten en *pexalos* por meio de *pexas*, que poden seren de distintas formas.

A pexa máis corrente consiste nun anaco de coiro que leva un lazo a cada extremo. Chegado o animal ó monte, *péxase*, meténdolle un lazo no pé dianteiro e outro no traseiro, os dous do mesmo lado. Iste aparello dificulta a marcha do animal que esí non pode fuxir.

Esta pexa pode tamén ser de corda ou de ferro.

Outro tipo de pexa é a *canga* que consiste nunha galla de madeira, cunha pequena prolongación por diante, que se pón no pé dianteiro do animal, suxetando cunha travesa. Se o cabalo quer correr, a punta da galla espétase no chan e tén que andar de vagariño.

AS PITAS

Teñen estas aves unha importancia semellante á do gado vacuno e á dos porcos na nosa economía, non só pola cantidade en que se atopan senón tamén polos beneficios que delas obteñen os campesiños.

Os pequenos bebedeiros de pedra que se atopan nos castros amóstrannos a súa presencia niles e coidamos que, o mesmo que pasa hoxe, andarían a esgarabellar polas rúas e polos patios.

As pitas son hoxe unha sorte de caixa de aforros da que a boa ama de casa sabe tiral-as pequenas cantidades de diñeiro que vai precisando ó longo do ano pra pagal-os trabucos, mercar un vestido ou botar uns zapatos.

Na Galiza, abondan máis na provincia de Lugo e seguen as de Ourense, Pontevedra e Cruña.

Pertencen as do país a dous tipos: a *pita do val*, de meio grandor, leonada, e a *pita da montana*, pequena e apizarrada. En realidade non se atopan puras senón misturadas antre sí ou con razas traguidas de fora, polas que os nosos campesiños senten certa predilección, non precurando, en troques, o milloramento das do país.

O sostimento das pitas non é custoso, xa que decote son elas mesmas as que se precuran os meios de vida, apañando bechos, e somentes algunha vez se lles engaden unhas presas de millo ou doutro grau calquera ou unhas berzas.

As pitas téñense no *poleiro das pitas*, que pode estar no curral, no patio ou por baixo da escaleira. O *poleiro* adoita tel-a entrada prás pitas outa, con ouxeto de dificultarlle o acceso á raposa; as pitas ruben por unha táboa con travesas que se quita de noite.

Os *poleiros* feitos nos patios ou currás cóbrense con ramalla se están á chuvia e arrodéanse con tea metálica.

Todos iles teñen no interior unha serie de paus trasversás pra se pousaren as pitas e uns *niños* ou *niñeiros* forrados de palla pra poren os ovos;

no *niño* adoita estar o *andego,* que é un ovo choco, a carón do que as pitas deitan os seus. Dalí vanos sacar os da casa pra gardalos e levalos á feira cando axuntaron algúns.

Lévanse en carabelas e cóntanse por ducias. Os tratantes, que son os que sinalan o precio, métenos en caixas de madeira, antre virutas miudas; denantes levaban estas caixas en carromatos mais agora traspórtanas en camionetas.

Non todolos ovos van á feira; algúns véndense na mesma casa ós veciños que os precisan; niste caso pode rexir o precio da derradeira feira, mais se as partes non están de acordo, pódense deixar a deber até a primeira feira; coma se comprende, o beneficio niste caso tanto pode ser pró que vende coma pró que merca.

Outras veces, os ovos gárdanse pró consumo da casa, vendendo somentes os que sobran. O maior consumo doméstico faise nas vísperas das festas, pra confeccioar coíles os roscós e outras larpeiradas.

Finalmente, outros ovos gárdanse non pró consumo senón pra *deitar* algunha pita. Pra esto agárdase a ter unha pita *choca* e entón póñense os ovos, de doce a dazaséis, nun *niñal* feito con palla nunha cesta pouco fonda. Ponse sobor diles a pita e déixase, polo xeral na cociña, a carón da lareira, durante os vinte e un días que tardan os pitiños en saír do ovo; no intre, precúrase darlle a comida á pita, a base de berzas, farelos e grau, e terlle á beira unha lata calquera con auga pra que beba.

En canto nacen os *pitos,* métese a galiña por baixo dun cesto da colada ou dos da medida posto do revés e co borde apoiado nunha pedra, de tal xeito que deixe entrar e saír os pitos mais non a nai. Ós dous ou tres días, sácase o cesto e déixase a galiña ir onde queira.

Compre adevertir que non todolos ovos sán, poilos que non están *galeados* quedan *grolos.*

Durante os primeiros tempos, dáselles a comer ós pitos unha *amasada,* feita con *farelos* e auga, á que máis adiante se lle engaden berzas ben pitadas. Nalgúns sitios danlles *mioliños* feitos con pan, ben esfaragullados.

Ó seren máis grandeiros, bótanselles graus miudos, coma centeo, ó que iles engaden os bechos que poden apañar.

Logo seguen o réxime dos adultos, van pró *poleiro* e andan coa nai até que ela os *pica* pra botalos de onda sí.

Entón os pitos comenzan a seren *polos* ou *polas,* asegún señan machos ou femias. Aquiles véndense, deixando un ou dous pra *galos,* e as *polas* quedan na casa deica seren *galiñas* ou *pitas* e *comenzar a pór.*

O mesmo que os *años,* son tamén os *polos* empregados polos nosos campesiños pra fagueren regalos.

En varias comarcas de Lugo, especialmente en Villalba, teñen unha técnica especial pra cebal-os polos, outendo os célebres "capós de Villalba". Velaiquí coma operan:

Cinco ou seis semáns denantes do Nadal escóllense os polos que presentan millores condicións e cápanos. Logo métenos na *capoeira*, ben seña a do escano, ben nunha feita cun caixón, mais coidando sempre que estíe cara ó lume poila calor axuda ó engorde. A ceba faise a man; prepárase unha masa de fariña milla e auga, dividíndoa logo en pequenas porcións ás que se dá forma de landras; dúas veces ó día cóllense os polos e vánselle dando estas porcións, previamente molladas en leite; méteriselle no peteiro, fánselle enviar e logo déixanse beber. Séguese todolos días iste réxime até o intre da morte.

Algúns mátanos esganándoos, anque esí a súa carne e máis ruín polo sangue que queda niles. O millor sistema, e o máis usado, é o de sangralos abríndolles unha ferida por atrás do peteiro ou parte posterior da cabeza.

Unha vez desangrado, escáldase pró deprumar, meténdoo en auga fervendo e coidando de gardal-as prumas do rabo e das ás.

Logo sácanselle o bucho e o esófago, póñenselle ben as patas, as ás e o pescozo e procédese ó *escaldo*, manténdoos durante quince minutos en auga ben quente mais que non chegue a ferver.

Ó sacalos da i-auga, póñense por riba duns panos limpos pra que enfríen; ó estar tépedos, sácanselle polo abdomen os miudos, as tripas e o enxullo.

O enxullo derrétese ó lume nunha cazola e logo barnízase coíl todo o polo. Uns anacos do enxullo gárdanse sen derreter e espétanselle, cos canos das penas que denantes se reservaron, ós dous lados do lombo coma mostra da boa ceba a que estiveron sometidos.

Nestas condicións van ós mercados, non soio na Galiza senón tamén de fora de ela.

A ceba dos pitos correntemente empregada é máis sinxela, xa que se reduz a capalos e metelos na capoeira, onde se lles bota a comida en abondancia a base de amasadas de fariña milla e graus, matándoos chegado o día sen ningún coidado especial.

Polo tempo das colleitas, axúntanse os veciños pra acordaren o día de "pechal-as pitas" xa que éstas andan normalmente ceibes e fan dano nos froitos.

Co obxeto de non telas pechadas sempre no poleiro, déixanse saír ó patio, mais tendo a precaución de lles "cortal-as ás" pra que non poidan voar; pra esto, cóllenas e, cunhas tesoiras, córtanllel-as penas das ás, repetindo a operación de vez en cando consonte lles tornan a medrar.

Se algunha pita, a pesares disto, tén tendencia a fuxir, cóllese un pau do groso dun dedo e un palmo de longo e átaselle unha baraza no meio; o outro cabo do atadillo amárrase a un pé da pita, que esí está *máis queda por non andar ben co pau darrastro.*

Os polos e pitas que sobran vanse vender á feira, á que se levan atándolle xuntos os pés cunha baraza, portándoos collidos por iles e coa cabeza pra baixo. Cando son varios, lévanse nunha cesta.

Polo xeral mércanos os tratantes, que son quenes fixan o precio, e que os meten en gaiolas de madeira.

O beneficio que as pitas deixan non é moito, mais é seguido, o que siñifica unha boa axuda pró goberno da casa.

OUTROS ANIMÁS DOMÉSTICOS

Os que levamos visto non son os únicos animás que viven a carón do home no noso campo anque sí señan os que máis utilidade renden e os máis numerosos.

Coidamos, non embargantes, de intrés o falar dalgúns outros que, pola utilidade ou pola beleza, gostan ós nosos campesiños. Son os seguintes:

Parrulos

Ós *parrulos* se adican os mesmos coidados que ás pitas, tendo a precaución de que teñan preto algún rego ou unha poza pra que poidan andar pola i-auga. Polo xeral adequírense os ovos que logo fanse chocar a unha pita. Atópanse relativamente poucos, pois ós campesiños non aditan os danos que fan nos lameiros ó furgar co peteiro á precura de bechos.

Menos abondosos aínda son os *gansos* e os *pavos*, que somentes algún tén como curiosidade.

Pombas

Raro é o pazo e a casa grande que non conta con *pombas*, atopándose tamén algunhas en casas máis homildes.

As *pombas* téñense en construccións especiás, os *pombares* ou *pombeiros*, que poden ter formas distintas asegún a situación económica do dono e o númaro de pombas que deba conter.

O prototipo de *pombar* consiste nunha construcción cilíndrica, de tres a cinco metros de diámetro e cinco a oito de outo, coberta cun tellado cónico que remata no cume un disco de pedra, pró que se aproveita unha *moa* de muiño, e un pináculo tamén de pedra. Atópanse algúns raros *pombares* de planta poligonal. Falamos xa da súa estructura máis atrás.

Polo xeral, pra poboal-o pombar traise unha parella de pombas que se soltan dentro, despóis de tapar con trapos ou con fentos as troneiras, e déixanse ceibes, coidando de lles dar millo ou centeo de vez en cando, especialmente no inverno, cando lles é máis custoso atopal-a comida fora.

Pouco a pouco, antre as que nacen desta parella e outras que veñan a pos delas fuxindo doutros sitios, chega a se encher de pombas.

Atópanse tamén pombares máis sinxelos, feitos dun caixón de madeira cunha portiña e unha táboa pra se pousaren as pombas.

Istes caixóns poden seren pra unha soia parella ou estaren divididos en varios niños pra cobexar varias.

Píntanse de branco, con pintura ou cal, e póñense por baixo dos corredores ou dos aleiros, ou ben no cume dun esteo de madeira que remata en galla.

Os coidados son os mesmos que vimos nos outros pombares, tendo conta do seu pior nemigo: as *doniñas.*

O único beneficio que se obtén das pombas, aparte da súa beleza, son os pichós, cos que se cociñan diversos pratos.

Coellos

Con algunha frecuencia aparecen tamén no noso campo os *coellos* domésticos, anque non coma exprotación senón máis ben coma curiosidade.

Os *coellos* non pertescen a ningunha raza precisa, sendo tipos dexenerados polos cruces. Convén indicar, non embargantes, que ó parecer, atópase eiquí perfectamente acrimatado o "xigante da Hespaña".

As *coelleiras* consisten en simpres caixóns co frente e o fondo de tea metálica ou de barrotes e montados sobor duns pés de madeira que os erguen a meio metro do chan.

A alimentación consiste en berzas e herba, e a súa utilidade é pouca, poilos nosos campesiños non gostan da súa carne doce, preferindo a dos *coellos do monte* que cazan cando é seu tempo.

Abellas

Anque non moito máis abondantes que os animás atrás referidos, atópanse outros que son, en troques, máis produtivos: referímonos ás *abellas.*

As *abellas* téñense en *colmeas* ou *cortizos,* que poden seren cilíndricos ou cadrados. Chámanse tamén *trobos* e *cobos.*

Os primeiros fanse con dous ou tres anacos de cortiza de sobreira que se cravan antre sí con *tornos* de madeira; pódense tamén faguer cun tronco oco de castiñeiro. Nun e noutro caso, tápanse por riba cunha tapa, tamén de cortiza ou de táboa, niste caso con cravos de ferro.

As colmeas cadradas fanse con catro táboas e outra por riba.

Unhas e outras levan no interior dúas *cruces* formadas por dous paus atravesados; a *cruz* inferior é pra descansaren nela os *trebos* (chamados tamén *entenas*) da cera; a superior, chamada *xuicio,* axuda a sostelos e serve pra sinalal-o sitio até onde se pode sacal-o mel.

As *colmeas* póñense por riba dunha *lousa,* coidando que na base quede un burato pra entraren e saíren as abellas; pódese aproveitar coíste obxeto algunha fenda natural ou faguerlla, ou tamén descansal-o borde sobor dalgunha pedriña que deixe vagar pró seu fin.

Por riba da colmea, a máis da *tapa,* ponse unha *cuberta* de laxa, de tellas ou feita por un telladiño de colmo.

As fendas e buratos esí coma as xuntas que haxa na colmea compre tapalas, barrándoas con bosta amasada con auga.

Polo xeral, as colmeas téñense nunha horta todas xuntas, agarimadas dos ventos fríos, e póndolle preto algunhas prantas de que as abellas gosten, coma o roméu.

Nalgúns sitios, coma na terra de Lalín, as colmeas téñense en *albarizas* das que xa temos falado.

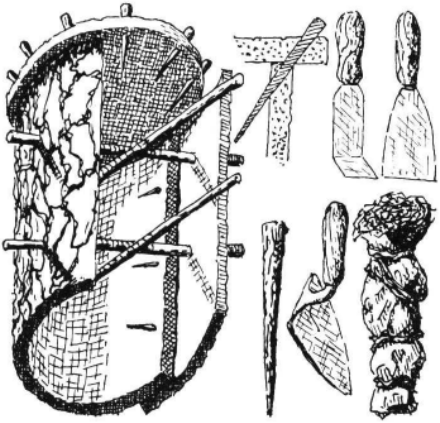


Fig. 222. - Estructura dunha *colmea* e aparellos pra *crastar*.

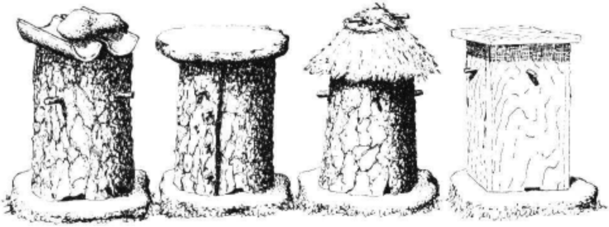


Fig. 223. - Tipos de *colmeas*, de cortizo e de madeira.

O coidado das abellas reduzse, nalgúns sitios, a lles pór a carón do colmear, no inverno, unha barreña con castañas secas cocidas pra que con elas remedien a falla de frores.

Polo mes de Sant-Iago *crástanse* as colmeas pra lles tiral-o mel. A operación practícana antre dous ou tres homes.

Coménzase por escoller un día en que non chova e que non ameace treboada, pois no caso contrario as abellas están "rabiosas" e resulta máis difícil a angueira. Chegado o día, quítanlle a coberta e erguen a *tapa*, arrigando os cravos ou os *tornos* cunha tanaza de carpinteiro. Un dos homes leva na man un fachuco feito de trapos, o *fumazo* ou *matula*, que está aceso e ó que se botan de vez en cando uns graus de incenso; a *matula* tén por obxeto afumar ás abellas pra que fuxan; ás veces, a *matula* fai labarada e entón bótaselle auga pra que somentes faga brasa. Outro home, que pode sel-o mesmo da matula, leva unha tina ou un barreño pra collel-o mel. O derradeiro é o que procede a crastar; leva pra isto unha *raspa*, feita cun anaco de chapa de ferro domeada en ángulo e provista dun mango de madeira, ou unha *paleta* de albañil; coíste útil vai cortando anacos de trebo, escomenzando, craro está, por riba, coidando de non pasar máis abaixo do *xuicio* pois senón morrería o enxame por falla de mel. Consonte se vai crastando, bótanse os anacos de trebo na tina e, ó rematar, péchase de novo a colmea, bárrase, cóbrese e séguese a operación con outra deica deixalas crastadas todas.

A colleita lévase prá casa e ponse nun cuarto cuias fiestras se pechan ben pra que non poidan entral-as abellas que acoden ó cheiro do mel.

Logo, en tinas ou en barreños, vaise exprimindo o trebo coas mans de xeito que o mel vaia escorregando nas vasixas e a cera quede en *bolos*.

O mel gárdase logo en botellas de vidro ou en xerros de barro que se tapan cunha tea atada á boca. Se se quer que o mel saia máis limpo, cóase, pasándoo por un lenzo de liño.

A cera pódese vender ós cereiros tal coma queda nos *bolos* ó lle tiral-o mel, mais tamén se pode preparar denantes, aumentando esí o seu valor. Pra esto, ponse ó lume unha ola grande con auga e, cando está quente, bótase nela a cera; déixase no lume até se derreter toda a cera e entón, cunha escumadeira, vánselle tirando os lixos que teña e que aboian nela. Unha vez limpa, déixase enfriar e tírase a i-auga, quedando somentel-a cera que logo se divide en anacos ós que, quentándoos previamente, se dá a forma de *bolos*.

Unha derradeira atención precisan aínda os colmeares: a recollida de *enxames* que foxen cando *enxamean*.

Precisa isto certo coidado prós non perder, xa que os enxames pertenceń a quenos atopa primeiro.

Cando, polo rebulir das abellas, óllase que vai saír un enxame, póñense dous á espreita até que bota a voar; entón vano seguindo e fágueno que se pouse; pra acadalo, bótanlle terra, tocan cazolas e caldeiros ou póñenlle de diante un lenzo roxo, recitando diversas fórmulas, coma a que di:

> Pousa, maestra, pousa,
> que che hei dar unha bola e outra cousa;
> pousa, maestra, pousa...

O enxame pousa, polo xeral, na ponla baixa dalgún arbre e entón, namentras un vai en precura dun cortizo, o outro queda alí pró gardar.

Cando chega o cortizo, ponse do revés e, con moito tino, métese por baixo do enxame, levándoo logo cara un lado pra que o enxame se solte do arbre e caia nil; entón ponse deitado no chan e déixase alí, pra que acouguen as abellas, até a noitiña en que se trai pró colmear, onde se pon nunha lousa a carón das demáis colmeas.

Non sempre se ollan os enxames no intre de saíren da colmea. Entón, o primeiro que o adevirte bota atrás dil até que pousa, e queda alí de garda, mandando razón á súa casa pra que lle manden o cortizo. Se non tén por quen faguelo, vai il, expoñéndose a que, no en tanto, outro o olle e lle marche coíl.

Na actualidade son moitalas instalacións de colmeares que se atopan na Galiza, feitas a base dos derradeiros adiantos na materia e que renden ós seus exprotadores beneficios moi locidos, xa que o mel acada moi bós precios no mercado.

Val a pena de intensificar os colmeares poilo noso crima e a nosa frora préstanse dabondo prá cría e rendimento das abellas.

Cás

Aínda non fai moitos anos era difícil atopar unha casa no campo que non tivese un *can.*

Os máis non servían pra outra cousa que pra lle ladrar á xente que pasaba.

Hoxe, o amillaramento e matrícula a que están obrigados fixo descer moito o seu númaro.

Dásellel-o nome de *cás* correntemente anque, cando son novos, tamén se usa o de *cadelo.* A femia é sempre *cadela.*

Non é fácil atopar eiquí razas puras, crasificándose polo traballo a que se aprican.

Os *cás perdigueiros* adícanse á caza da perdiz e vanse afacendo dende pequenos, ensinándoos a *portar,* pró que se botan trapos ou paus que logo se lles fan traguer á man.

O *perdigueiro,* pra ser bó, precisa tel-o rabo delgado e longo e a orella grande e caída.

O *coelleiro* destíñase ó coello e quer tel-o fociño longo e as orellas pequenas e direitas. Non se lle pode bater cando se está ensinando pois entón derrámase, cousa que lle non ocurre ó perdigueiro.

Nalgúns sitios, antre iles a Limia, atópanse *coelleiros* moi delgados, outos e de patas longas, que amostran, pola forma do corpo, seren cruzados con galgos; adícanos especialmente á caza da lebre.

Os *cás de caza* conséguense polas crías, cruzando os pais de acordo co principio que di: "De can, cadela; de cadela, can".

Ó paril-a cadela, escóllense as crías mellores, que deben ter tres luares, un debaixo da queixada e dous ós lados, cada un con tres pelos.

A vida do can de caza é curta e resúmena os nosos campesiños esí: "Tres anos de can novo, tres anos de bó can, tres anos de can vello, tres anos de mal can".

Non fallan cás de caza que, por cruce, serven pra perdiz e pra coello, anque son os menos.

Atópanse *cás da facenda* prá garda do gado; ístes non levan ningún ensino e só por instinto fan o seu traballo.

Finalmente, hai os *cás de palleiro,* nome un tanto siñificativo, xa que quer decir fillo de pai descoñecido. Istes cas non renden traballo ningún máis que o de avisar na casa cando alguén chega a ela.

Son cás mal feitos, de orellas curtas, pelo bravo e cor bermella.

En xeral, non se coidan os nosos paisanos moito dos seus cás. Danllelas sobras do xantar da casa e o resto apáñano iles onde e coma poden.

Cando son os cás amigos de morder, póñenlles un *bozo* de coiro, e pra que non anden fuxindo úsase tamén a *canga,* que consiste nun pau que leva fincados dous largueiros paralelos por antre os que se mete o pescozo do animal; os largueiros xúnguense por riba cunha travesa e esí o can nono pode sacar. Coa *canga,* o can vese imposibilitado de brincar e correr e tén que andar a modiño.

O campesiño gosta de traguel-o seu can adornado cun *colar,* que nos cás da facenda leva pugas de ferro, *carranca,* feito de coiro e pechado por meio de febillas.

Polo tempo das uvas, péchanse os cás na corte, pois, o mesmo que as pitas e a raposa, son moi afeizoados a esta froita.

Outros

Pese á nemiga que se teñen, o *gato* comparte a casa co can no noso campo.

O gato non recebe atencións de ningunha caste; os de raza non existen e os nosos campesiños son o bastante sensatos pra non baixaren as súas angueiras a un animal que nada rende.

Iles reprodúcense pola súa conta e precuran o sustento do mesmo xeito; na casa limítanse a toleiralos. O úneco que se lles fai é darlles algunhas sobras do leite cando son recén nados. Ó medraren, estas sobras destíñanse á lavadura dos porcos.

Anque máis ben encaixe no apartado da caza, non deixaremos eiquí de faguer alusión a outro animal que se atopa nalgunhas casas: o *furón,* empregado na precura de coellos.

O furón tense nun caixote da madeira con frente de tea metálica e cunha portiña pró meter e sacar. Por tratarse dun becho cuia tenencia non tolera a lei, gárdase nalgún curruncho da corte, do palleiro ou da adega.

Dáselle a comer leite e ovos cocidos, e cando se sai ó monte coíl, lévase no morral pra que ningueno vexa, anque chegue prá denunciar a súa presencia o forte cheiro que bota.

Expoñente da sensibilidade dos nosos campesiños pra percibil-a beleza é a súa afeizón ós paxaros, especialmente ós que cantan ben.

Cando os nenos ou os mozos teñen vagar "van ós niños", precurándoos nos sitios en que os paxaros son máis abondosos. Cando atopan un, vixíano a diario namentralos paxariños nacen e van medrando, tendo coidado de lles non tocar namentras están coa "tiña" pois poderíaselles pegar ésta que coidan enfermedade.

Cando xa teñen pruma, cóllenos e métenos nunha *gaiola* que teñen dependurada polo día fora da casa pra que os pais lles sigan levando a comida. Cando están criados, métense na casa e póñense no corredor ou nunha fiestra, fora do alcance dos gatos.

As *gaiolas,* polo xeral, consisten nun caixón co frente de tea metálica anque non fallan curiosos que as arman con listós de madeira e aramio. No canto do aramio, hainos que empregan variñas de codeso, seguindo esí o ideal noso de faguel-as cousas, sempre que é posíbel, sen empregar ningunha caste de metal.

Naturalmente, a *gaiola* tén que ser axeitada ó paxaro que ha de estar nela, non só en canto ó tamaño senón tamén á forma, poilas destiñadas ás perdices queren seren circulares, namentralas do paspallán deben tel-o teito mol pra que se os paxaros non manquen ó pegaren brincos.

A comida que se dá ós paxaros recebe o nome xeral de *vizcallo* que, coma se comprende, varía duns a outros asegún a súa caste.

Antre os paxaros que máis a miudo se atopan engaiolados, figuran os seguintes: *reisiñol, xílgaro, melro, rula, malvís, perdiz, gaio, paspallán, pega* e *corvo,* sendo de notar que os dous derradeiros tamén téñense ceibes, pois afanse á xente e andan brincando por toda a casa.

Anque non precurados polo home, hai outros dous paxaros que conviven coíl e ós que non queremos deixar de aludir: os *pardáus* e as *anduriñas.*

Os pardáus aniñan antre as tellas, e anque o campesiño lles non quer ben porque lle comen o grau, tén que os aturar, pois son tantos que non pode coíles.

As anduriñas fan niño dentro dos corredores ou por baixo dos aleiros. Non se engaiolan endexamáis e ninguén lles fai dano pois sería pecado: as anduriñas tirábanlle as espiñas ó Noso Señor cando estaba na Cruz; por esto teñen un certo caráiter sagrado.

E, pra rematar, compre falar doutro animal ó que tamén o home fai, ás veces, vivir á sua beira: o *grilo,* anque, por sel-os nenos os que os pillan e coidan, tratouse dil ó falar dos enredos dos rapaces.

4. OS PRODUTOS DO MAR

Esí coma gran parte da poboación da Galiza vive da terra, outra moita vive do mar.

O mar, o mesmo que as herdades, tén uns produtos e precisa uns traballos e unhas ferramentas determiñadas pra lle tiral-a súa utilidade.

As apricacións que os produtos do mar teñen son varias: dalgunhas falamos xa, coma do *estrume* feito a base de olgas, escamallo, galdrucho, etc. Agora imos vel-a súa utilidade fundamental: a da alimentación do home.

No mesmo senso ocuparémonos tamén dos ríos mais sen perder de vista que a trascendencia distes é menor que a do mar xa que, por seren máis probes en peixe, proporcioan unha riqueza menor e son, polo tanto, menos os homes que viven dil, e aínda ístes non coma ocupación excrusiva, senón coma unha axuda a que adican o tempo ceibe antre a ocupación fundamental do traballo da terra. O mar, pola contra, exixe unha adicación total e a súa exprotación é o meio de vida prás xentes da beiramar.

Antre o campesiño e o mariñán atópanse os que exprotan os dous meios, mais ístes son, en esencia e denantes de nada, campesiños; pra iles o mar é o extraordinario, coma o é prós pescantíns do río. Adican á pesca somentes o tempo ceibe. O mar, coma a terra, é celoso dos seus homes e imponlle o seu caráiter; o campesiño, anque se adique tamén á pesca, é campesiño íntegramente, o mesmo que o pescantín é sempre home de mar por máis que, incidentalmente, poida traballar unha leira.

Sería intresante o estudo histórico da vida do mar no aspeito da cultura popular, mais nin é iste o lugar do faguer nin dispomos de elementos pra elo.

Limitarémonos a lembrar que xa na cultura dos castros debéu de ter un grande desenrolo a xuzgar polos achádegos de pesos de rede, anzós de bronce e ferro, cravos de bronce pra embarcacións e restos de peixes e moluscos que son tan correntes nas nosas citanias.

As embarcacións, ó se iren faguendo meirandes e máis seguras, contribuiron ó desenrolo das artes da pesca, chegando, cecáis, algunhas até os nosos días, anque non dispoñamos de material pra saber cales son.

As máis das artes que se hoxe empregan fono traguidas de fora en tempos relativamente recentes; dun xeito especial, débese ós cataláns que eiquí se viñeron a estabrecer moitos dos novos aparellos, esí coma unha chea de modificacións na ulterior laboura do peixe. Outros aparellos son asturiáns, franceses e ingleses, mais antre iles hainos tamén de procedencia indíxena asegún iremos vendo.

PESCA DA SARDIÑA

O peixe fundamental na economía dos poboadores das costas da Galiza é, sen dúbida, a *sardiña.* Cando ela falla, resíntese a vida dos pescantíns, namentras que, pola contra, vese axiña, no xeito de vida, a chegada ás nosas costas de bancos abondosos diste peixe.

A *sardiña* péscase de xeitos diversos, non somentes pola potencialidade económica dos pescantíns.

Imos vel-os procedimentos máis importantes.

Xeito

O *xeito* consiste nunha serie de pezas, denantes vinte ou vintecinco, hoxe cinco, de setenta metros de longo cada unha por dazaoito de outo; cada peza está formada por unha rede de algodón con malla de 2 ou 2,50 cms.; darredor tén cada pano un *reforzo* feito con rede máis forte; por riba levan unha corda, *tralla*, con *cortizas* e por baixo outra con *chumbos*. Na cabeza ou *cabeceira* leva cada pano uns fíos, *matafíns*, pra amarrala á peza seguinte. Cada unha das pezas do *xeito* tén o seu nome asegún o lugar que ocupe no conxunto: a primeira, a contar dende o barco, é a *man;* a seguinte, *antemán;* as outras, *tres, catro,* etc., e a derradeira *rabo.*

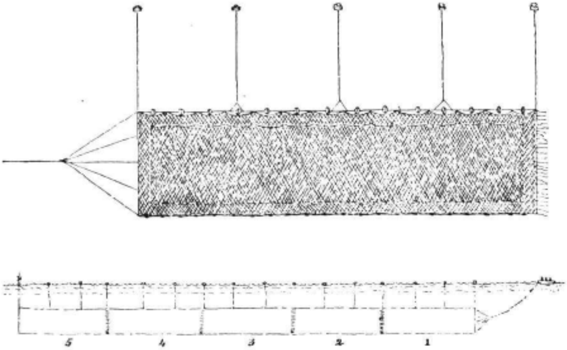


Fig. 224. - *Xeito*, rede prá pesca da sardiña. Abaixo, os cinco panos que se arman pró lance: 1, *man*. 2, *antemán*. 3, *tres*. 4, *catro*. 5, *rabo*.

Na *tralla* dos cortizos leva unhas cordas, *rabizas,* con *pé de galo* ou *bornadeira* e na cima un *bourel* ou boia de cortiza. A un dos lados do conxunto atópanse uns fíos cubertos de rede, *cúas,* que se atan ós *matafíns,* xuntando os outros cabos nunha corda que vai ó barco.

Pra pescar ó *xeito* pódese usar calquer barco, tendo en conta que, canto meirande seña, máis pezas pode leval-o aparello; non embargantes, o barco máis adoitado é a *lancha xeiteira,* de seis metros de eslora, dous e meio de manga e preto de un de puntal. Leva un *mastro* e unha vela triangular, anque tamén se move a remo, especialmente nas operacións de largal-a rede. Vai tripulada por oito homes. As *lanchas* teñen cinco *bancadas* con catro departamentos antre elas: o de proa prá maniobra; o segundo ou *tilla,* prá tripulación; o terceiro, *cadeira,* pra leval-as redes e o derradeiro, chamado *pana,* pra traguel-o peixe.

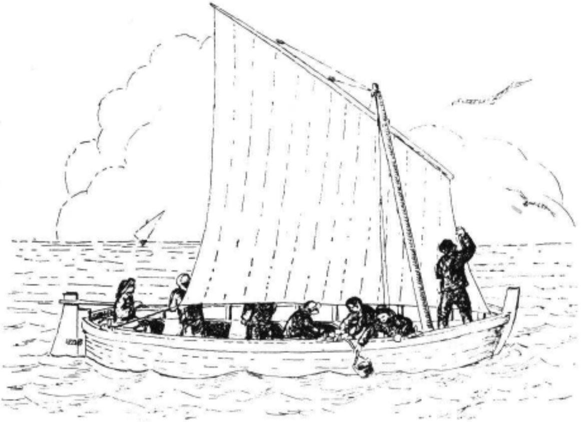


Fig. 225. - *Lancha,* embarcación especialmente adicada ó emprego do *xeito.*

A *lancha* sai ó mar ó caíl-o sol. Os mariñeiros axúntanse no peirao, levando cada un a súa *panela* ou cesta na que vai o *traxe de auga* e os condimentos pró xantar. O traxe de auga componse de catro pezas: o *sudeste,* a *chaqueta,* o *pantalón* e as *botas de auga.* O sudeste é un chapéu de lenzo aceitado con aceite de liñaza, coa copa baixa e a aba grande e caída por detrás; a *chaqueta* e o *pantalón* son do mesmo material que o *sudeste,* de forma sinxela e ben folgados; as *botas* teñen a cana outa até os xoenllos e son de material. As derradeiras fanal-os zapateiros, mailo resto do equipo confeiciónano as mesmas mulleres dos mariñeiros. Iste traxe non sempre se pón: cando o tempo está bó e o mar encalmado, os pescantíns prefiren andar en mangas de camisa, descalzos e cos pantalóns arrefuxidos até os xoenllos. Somentes cando chove ou cando o mar bate forte poñen o *traxe de auga* por riba da roupa que usen decote.

A máis disto, a *panela* contén o pan, de millo, de centeo ou de trigo; o sal e o pemento, que adoitan levar nunha pinza de *boi* ou de *centola* ou n-outra vasixa análoga feita coa armadura dun crustáceo; tamén, nun frasco, vai o vinagre e noutro un pouco de augardente ou caña; finalmente, nunha caixa de lata, o tabaco e o isqueiro.

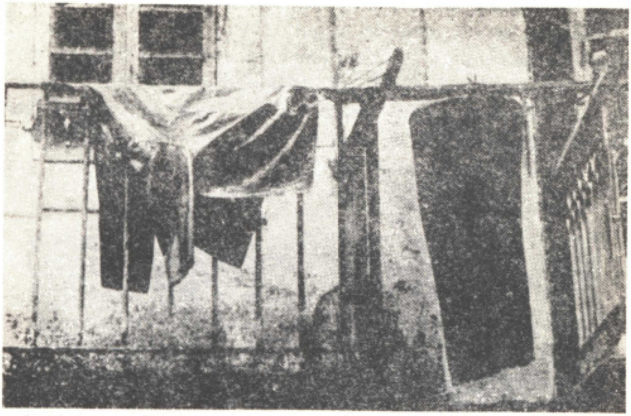


Fig. 226. - Traxe de auga. Chaqueta e pantalón postos a secar.

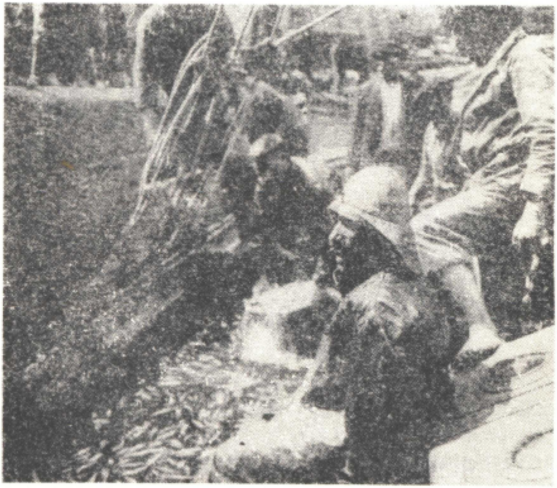


Fig. 227. - Traxe de auga. Pescantín con chaqueta, pantalón e sudeste.

Cando os homes chegan ó barco, xa o rapaz o tén limpo e preparado pró primeiro traballo que é o de embarcal-a rede.

O aparello, seña o *xeito* ou calquer outro, vaise buscar ó *secadeiro;* os tripulantes comenzan a recollelo por un cabo e vano deitando por riba dun carro de grandor proporcioado ó da rede. Polo xeral, o carro vai puxado polos mesmos mariñeiros, a non ser cando se trata de redes de gran tamaño; poden ser de dúas ou de catro rodas de raios, de leito rectangular e que levan ás veces estadullos ou ladrás prás redes grandes.

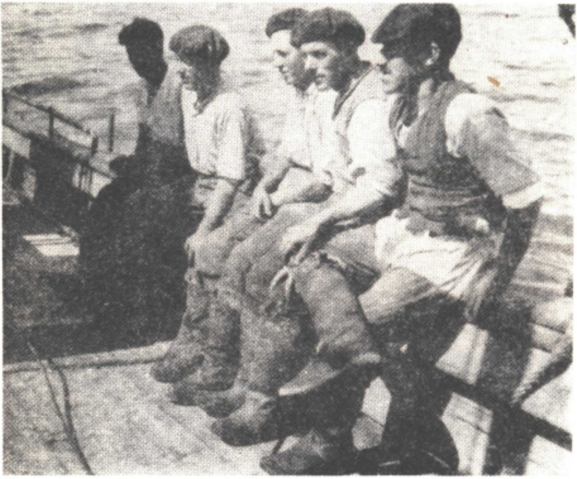


Fig. 228. - Cando fai bó tempo, os mariñáns poñen somentes as botas de auga.

Cangado o aparello, pegan os homes no carro e lévano até o peirao, comenzando entón ó carregar. O carro ponse a certa distancia do barco e fórmase unha rolda de mariñeiros, collendo un o comenzo da rede e camiñando até a beira do peirao, ó pé do barco; elí bota ó barco a rede por riba dun remo ou pau calquera que dous pescantíns sentados no chan sosteñen na aresta do peirao pra que o aparello se non restregue contra a pedra; un pouco máis atrás do primeiro pescantín vén outro, e a pos dil outro, seguindo esí deica enchel-o camiño antre o carro e o barco; cada un diles, consonte vai deixando a rede, torna ó carro pra repetil-a operación deica ter embarcada toda a rede. No entanto, outros mariñáns na embarcación van recollendo o aparello pró estivar no lugar que lle corresponda. A angueira non é difícil cando se trata de redes pequenas,

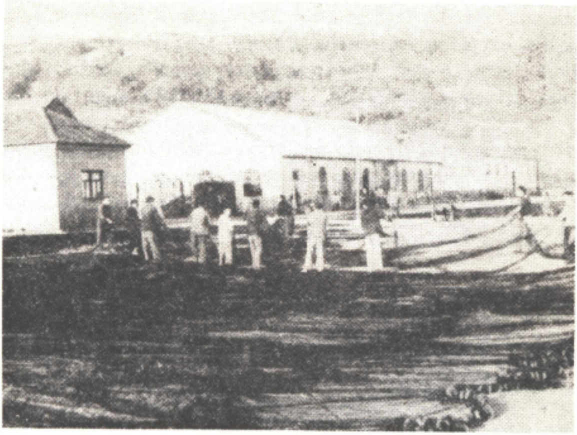


Fig. 229. - A rede, posta a secar, é recollida prá levar ó carro.

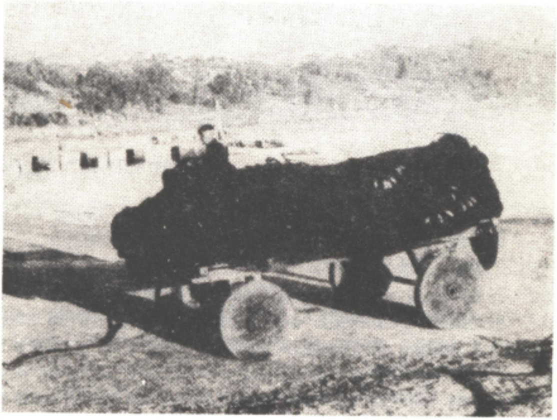


Fig. 230. - A rede posta no carro pró seu trasporte ó barco.

mais é preciso ter en conta que algunhas pasan dos 1000 mts. de longo e entón a cousa tén máis dificultades.

Carregada a rede, embarcan os pescantíns e *izan* a vela, se teñen vento pra elo, ou poñen en marcha o barco por meio dos remos. Cada un no seu posto, fanse ó mar e navegan deica atopal-a sardiña, que sitúan polo vó das gaivotas, precisando incluso a fondura a que se alcontra o peixe.

Entón principian o traballo de largal-a rede, comenzando polo *rabo* e arrenxando as rabizas do longo que se precise pra que quede o aparello á fondura requerida pola situación do peixe. Ó rematar, cóllese na lancha o cabo da corda e déixase o *xeito* á deriva, vixiando pra se dar conta de cando enmalla a sardiña, que se coñece porque se afunden os boureles. Entón, hálase a rede, comenzando pola *man*, e vaise botando o peixe na *pana* por meio dun *truel*.

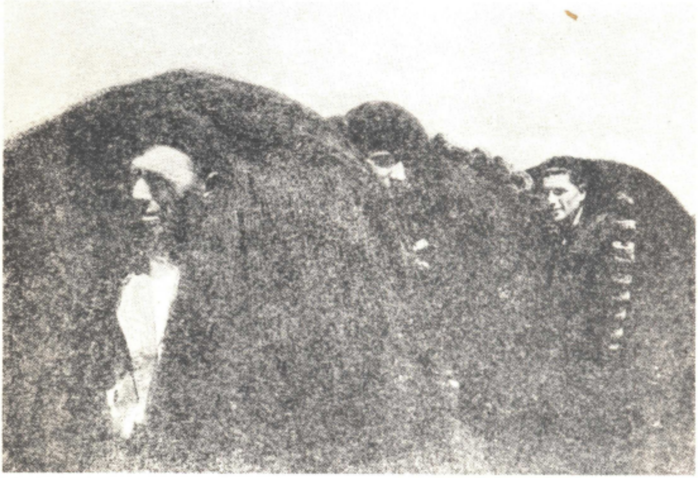


Fig. 231. - A rede pasa do carro ó barco en hombreiros dos pescantíns.

O *truel* tén distintos nomes e pode presentar varias formas. Chámase tamén *arnel*, *salabardo*, *rodafolez*, etc., e consiste nun aro de madeira ou ferro que leva un mango de madeira ou tres *ventos* de corda e vai provisto dunha rede semiesférica, cónica ou cilíndrica, pechada por baixo. Coela vaise collendo o peixe pró deitar no barco. O nome máis corrente é o de *salabardo* e emprégase non soio no *xeito* senón tamén noutras moitas artes de pesca.

Unha vez que se erguéu a rede e se embarcóu o peixe, precúrase outro banco e lárgase de novo a rede, seguindo esí deica sail-o sol, en que tornan á terra.

Dixemos que os mariñáns sitúan o peixe polo vó das aves, mais non é íste o único sistema, podendo tamén coñecel-a súa presencia por outros meios, coma a *ardora* e o *toliñal* ou *mansío.* A *ardora* consiste en se guiare pola fosforescencia que provoca no mar o peixe ó rebulir; pra isto, bátese na borda do barco cun remo ou na i-auga cun *pitambón* pra que, espantado o peixe, brinque e díe lugar á *ardora.* O pitambón é un croio esférico amarrado no cabo dunha corda ou un artiluxo semellante e serve pra bater coíl a i-auga e faguer fuxil-o peixe. Úsase moito, coma veremos, pra pescar á *traíña.*

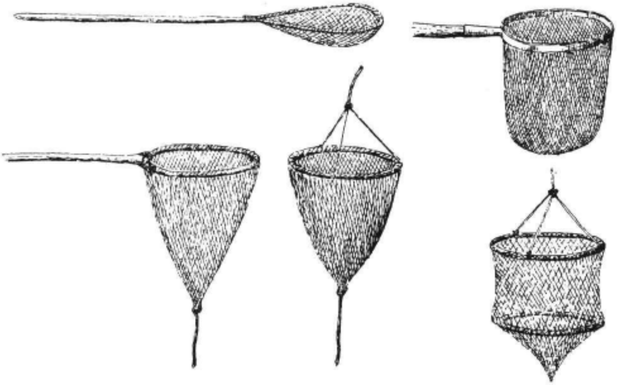


Fig. 232. - Aparellos pra tiral-o peixe das redes; coñécense con varios nomes, coma: *truel, salabardo, redeño, rodafolez,* etc.

O *toliñal* consiste en situal-o peixe por meio da presencia doutros chamados *tolinos* ou *toliños,* que persiguen ós primeiros e fanos rubir á tona do mar. Onde están os toliños coñécese, á súa vez, polo *andamán,* que son centos de aves que andan a voar por riba pra aproveital-as sobras que aquiles deixan ó comel-os peixes.

Dixemos denantes que, ó sail-o sol, a lancha torna pra terra e aborda ó peirao. Entón comenza a descárrega do peixe. Dende o barco á parte outa do peirao poñénse os homes en cadea e vanse pasando o peixe en cestos chairos, *panelas* ou *patelas,* que un vai enchendo na *pana* da lancha. O derradeiro valeira o peixe nas *caixas* xa preparadas en terra prás receber. Estas caixas, feitas de madeira e con dúas angas de corda prás portar, teñen un grandor determiñado: 38 cms. cúbicos; cada dúas *caixas* fan unha *cesta* que contén uns 100 kilos de peixe pouco máis ou menos.

As *caixas,* rematada a descárrega, van á lonxa ou véndense elí mesmo, cando se non venden xa denantes das sacar do barco; do peixe que chega a terra hai que apartar algún pró *quiñón,* cando hai lugar a il; logo falaremos disto.

Descarregado o peixe, sácase a rede polo mesmo sistema que cando se embarcóu, anque, craro está, operando á inversa, e lévase ó *secadeiro,* onde se extenden os aparellos pra que enxoiten e pra faguerlle os arrenxos que precisen, coséndolle as rachadelas, sustituíndo cortizos e chumbos, etc.

O *secadeiro* tanto pode ser un anaco do peirao ou un sitio por riba duns penedos, coma pode sel-a mesma casa dos pescantíns. Ó falar das vivendas, aludimos ás chamadas "casas do remo", que teñen un gancho no outo da fachada: niste gancho poden estar dependuradal-as redes, cando son pequenas, pra secaren. Cando as redes son grandes, precisan *secadeiros* feitos xa coíste ouxeto; uns están formados por cabaletes de madeira que sosteñen trabes que van duns a outros e sobor dos que se botan as redes; outros consisten en chantóns de pedra, con ou sen travesas; e, finalmente, hainos feitos por grandes esteos de madeira cunha roldana no outo da que se dependuran os aparellos.

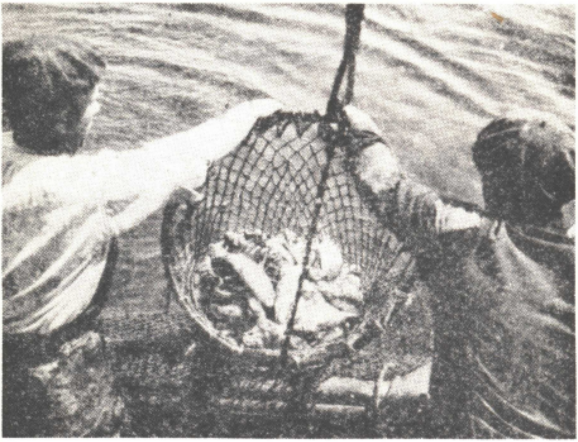


Fig. 233. - Emprego do *salabardo.*

Ceibe xa o barco, límpano os rapaces, collendo auga do mar en *cubos* de madeira, botándoa pola cuberta e polas bancadas e fregando cunha basoira.

Ó mesmo tempo, poñen tamén a secal-os *salabardos,* cordas e demáis aparellos que se houbesen mollado, dependurándoos, ben no mastro, ben na porta da casa.

Os rapaces adoitan seren dous e un diles, á rolda, queda a durmir no barco pró gardar.

Cando o barco está no mar, non está soio senón que adoitan seren varios os que sán ó *asexo* ó mesmo tempo. Pra se comunicaren ou chamaren uns por outros válense de cornos ou caracolas, tendo cada un unha sinal determiñada pra se reconoceren; cando a distancia é moita ou o vento sopra en contra, emprégase un *fachuzo* ou *fachuco* de palla co que se fan sinales semellantes ás do corno.

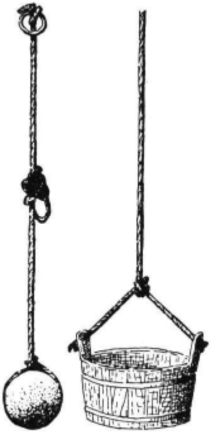


Fig. 234. - *Pitambón* e *cubo.*

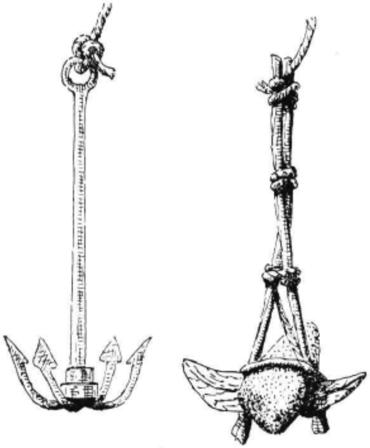


Fig. 235 - *Rizón* e *poutada.*

Algunhas veces as lanchas van en *compañía,* manténdose unha preto da outra, axudándose cando o precisan e, incruso, misturando a pesca das dúas prá repartiren logo a meias.

Durante moito tempo, os barcos no mar somentes tiveron un saúdo cando se atopaban ou cando chegaban a terra: "Alabado seña Dios"! "Bendito e alabado seña"! Hoxe iste saúdo vai perdido, sustituido por algún dos que os tempos novos nos tran.

Cando o *xeito* é dun só, os tripulantes van a xornal, mais é corrente que o reparto da pesca, ó rematal-o traballo, se faga doutra maneira, sacando do total os gastos comúns e partindo o resto en dúas partes: unha mitade pró dono e a outra mitade pra repartir antre os tripulantes. O

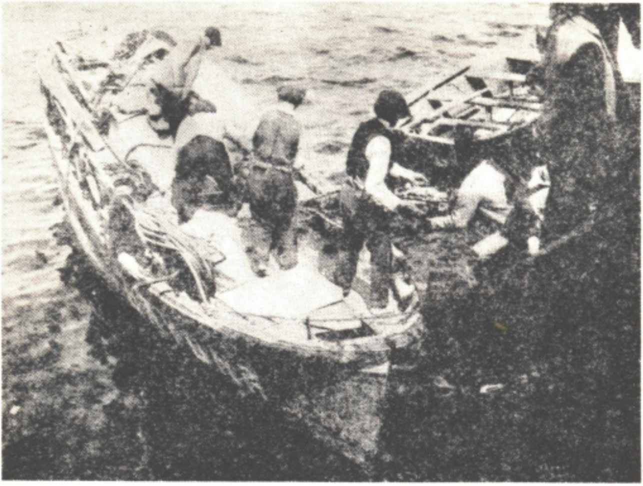


Fig. 236. - Chegados da mar, os pescantíns descargan o peixe en patelas. Vigo.

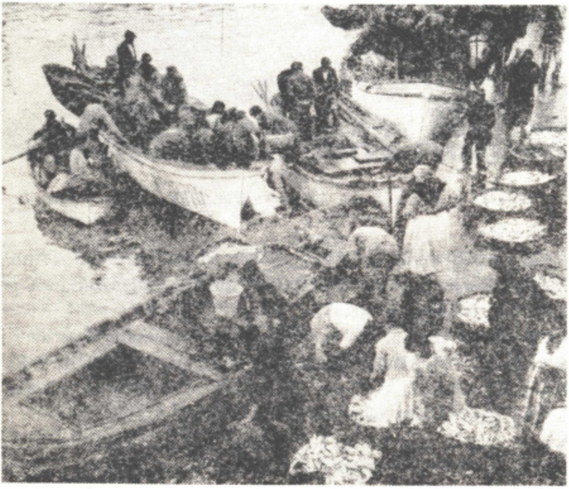


Fig. 237. - Recollendo o peixe que trouxeron os barcos. Vigo.

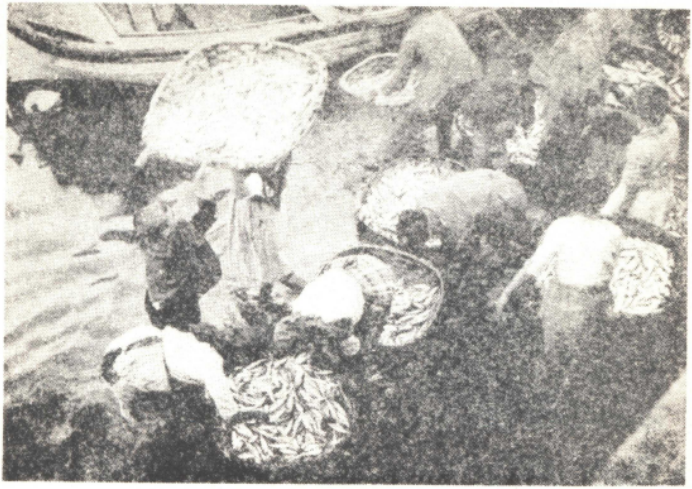


Fig. 238. - O peixe lávase denantes do levar a terra. Vigo.

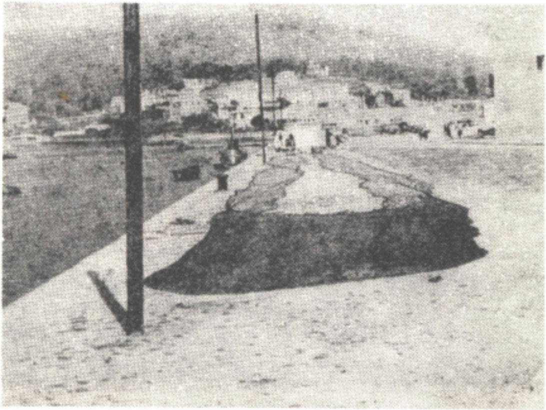


Fig. 239. - Rede posta a secar. Pontevedra.

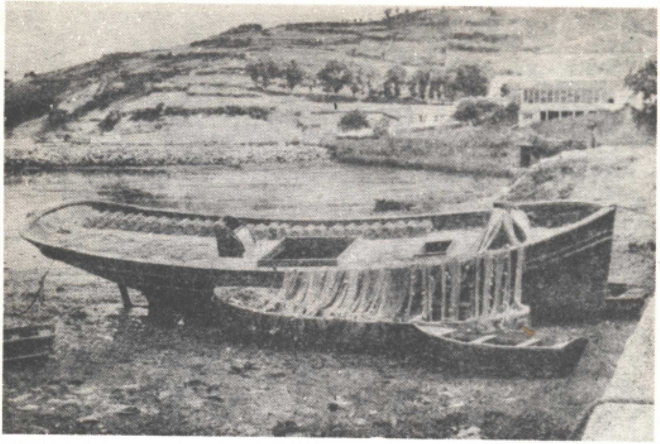


Fig. 240. - Rede posta a secar no mesmo barco, namentras esta baixa a maré. No mesmo barco óllanse nasas prá pesca da langosta. Viveiro (Lugo).

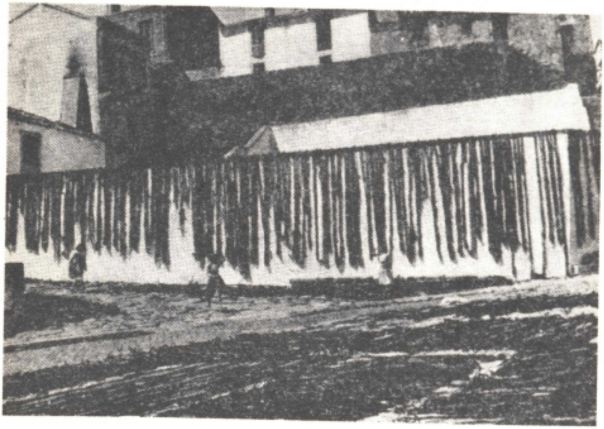


Fig. 241. - Conxunto de redes postas a secar na Guardia, aproveitando paredes e prazas.

reparto pódese faguer dos cartos, unha vez vendido o peixe, ou pódese repartir íste pra que cada un negocie o seu pola súa conta. Cando andan a xornal, tamén adoitan ter direito a unha cantidade determiñada do peixe que se traia do mar.

Traíña

Ó falar do *xeito* faise preciso ocuparse tamén da *traíña,* xa que a súa introducción nas nosas costas deu lugar a moitos pleitos e discusións cos que empregaban o *xeito.*

Comenzóu a se usar polo ano 1900, procedente do Cantábrico. Houbo portos que o ademitiron e beneficiáronse grandemente dil, coma lle ocurríu a Moaña, namentras outros decaeron por nono querer usar e non poder sostel-a competencia, feito posto de manifesto no caso de Cangas.

De todalas maneiras, o pleito foi longo. Houbo protestas, rifas e ameazas, até que os *xeiteiros* se convenceron e comenzaron a usal-a *traíña.*

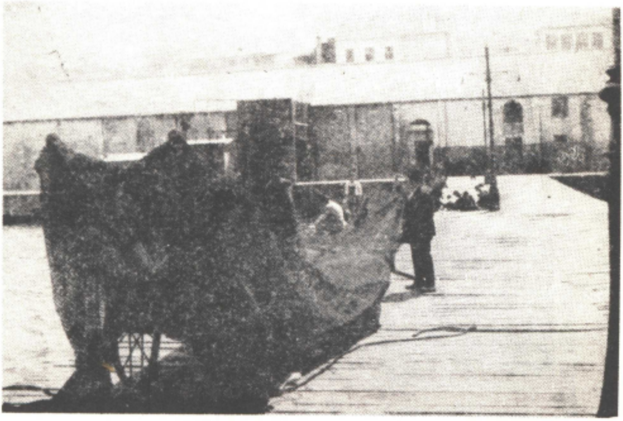


Fig. 242. - Cando a rede é pequena, aprovéitase o mesmo carro do seu trasporte prá pór a secar. Bueu (Pontevedra).

Antre Cariño e Camposancos atópanse dous tipos de *traíña* que se difrencian somentes en que un tén *aneles* por baixo e polos lados namentras que o outro nonos tén máis que por baixo.

Cando se introduxo na nosa costa, medía sesenta metros de longo; hoxe chega a ter centovintecinco por dazaoito de outo. A *traíña* está formada por tres panos horizontás de rede, con malla de oito a doce milímetros, cun reforzo de malla dobre todo darredor; o reforzo chámase *calce* ou *rapé;* unido a il vai outro, o *enchace,* no que prenden as *traillas* ou *trallas,* unha por riba cos *cortizos* e outra por baixo cos *chumbos;* as dos lados chámanse *cabeceiros.* Os *chumbos* son cilíndricos e na súa *trailla* van unhas *rabizas* que sosteñen unhas *argolas* de metal polas que pasa unha corda, *xareta,* cuios cabos se teñen no barco; cando leva *argolas* nas *cabeceiras,* son en númaro de tres e por cada *cabeceira* pasa outra corda, máis delgada que a *xareta,* que son as guías. Úsanse tinguidos.

Iste aparello chámase tamén *cerco de xareta* pola maneira do empregar, faguendo cerco darredor do peixe.

Pra pescar coíste aparello, úsanse as embarcacións chamadas *traiñeiras,* de 13,20 mts. de manga e 1,20 de puntal; leva 12 bancadas, móvese a remo, tén timón e vai tripulada por vintecinco ou trinta homes. As primeiras *traiñeiras* parez que eran máis estreitas que as que se empregaron despóis.

Na actualidade non queda ningunha de remos, pois apuxéronlle hélices e motores de gasolina, conservando igual o resto en liñas xerás.

As outras embarcacións, dentro do mesmo tamaño aproximadamente, tamén se empregan pra iste aparello, mais antre elas, aparte da *traiñeira,* a de máis uso é o *traiñón,* nome que tamén se dá nalgúns sitios a un tipo de rede, de que logo falaremos, empregada esimesmo prá pesca da sardiña.

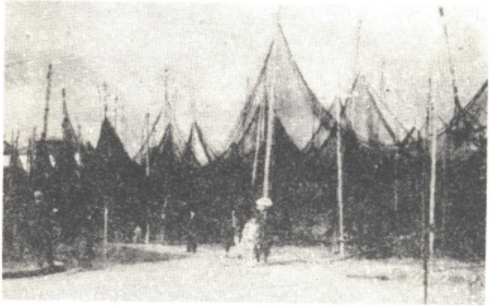


Fig. 243. - Secadeiro de redes en Bouzas (Vigo).

A barca chamada *traiñón* mede 15,30 mts. de eslora, 7 de manga e 1 de puntal. Tén unha forma especial, moi ancha na popa, pra leval-a rede, e estreitando cara proa. Na popa leva unha *pana* prá *traíña;* non tén vela nen timón, movéndose e gobernándose somentes por meio dos remos xa que a súa forma e volume dificultaban a maniobra; por elo, o timón era sustituído por un remo lateral, *remo de couce,* amarrado a un tolete ben firme. Pró manexo do *remo de couce* valíase o patrón de certas frases,

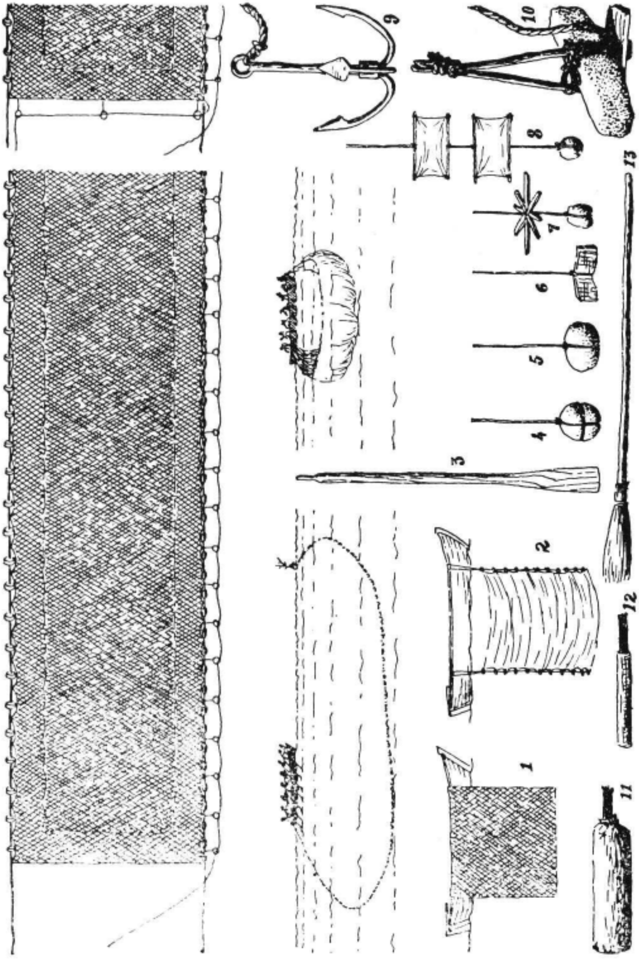


Fig. 244. - A *traíña*, empregada na pesca das sardiñas. Pra que o peixe non fuxa das redes, úsanse diversos *embalos*: 1, *mandil*. 2, *cortina*. 3, *remo*. 4 e 5, *zambullos de pedra*. 6, *zambullo de ferro*. 7, *estrela con zambullo*. 8, *trapos con zambullo*. 9, *arpeo* ou *rezón*. 10, *poutada*. 11, *cartucho* de dinamita. 12, *fulminante*. 13, *basoira*.

sempre as mesmas, coas que ordeaba os movimentos: "Bota de couce!", "Bota de ti!", "Acima!", "Ten a ti!"

Na parte central tén o *traiñón* unha escotilla con bancadas e con corredores ós lados, que rematan xuntos á proa e na *pana* á popa.

A tripulación adoita sere de catorce a dazaséis homes, xa que tanto o barco coma a rede precisan moitos brazos.

Pra facilital-a pesca, e dada a dificultade do manexo do traiñón, adoita iste levar consigo, en calidade de auxiliares, outras embarcacións máis pequenas, antre elas unha *lancha* pequena de remos, algún *barlote* e algunha *buceta.*

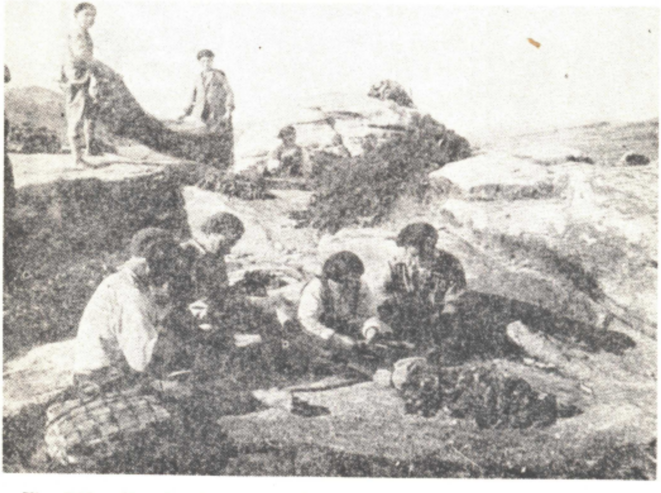


Fig. 245. - Despóis de seca a rede, os pescantíns arrenxan os deterioros denantes da embarcar de novo.

Tres modos hai pra pescar coa traíña: á *ardora,* ó *caldeo* e ó *mansío,* que se sinalan pola maneira de situal-o peixe, a máis dos chamados *de manexo* e de *asexo* u *axexo,* asegún a pesca se faga á noitiña ou denantes de rompel-o día.

Sendo os sistemas idénticos en todo o demáis, describímolos xuntos, indicando algunha particularidade que poida haber en calquera diles.

Cando se situóu o peixe, navegan cara il e, ó chegar, botan ó mar o cabo da rede, no que vai amarrada unha boia ou *bourel* cun ramo verde ou unha bandeiriña pra que se vexa dende lonxe. Istes *boureles* están formados por varias chapas de cortiza e hainos de varias formas e tamaños;

algúns son sinxelamente unha cabaza amarrada con cordas. Os *boureles* empréganse con moitos tipos de redes, coma iremos vendo.

Xa no mar o bourel, vaise largando a rede por babor namentralo barco navega darredor do banco das sardiñas, faguendo un cerco deica chegar de novo onda o bourel. O barco se non fondea, senón que o manteñen quedo cos remos namentras se fan outras operacións.

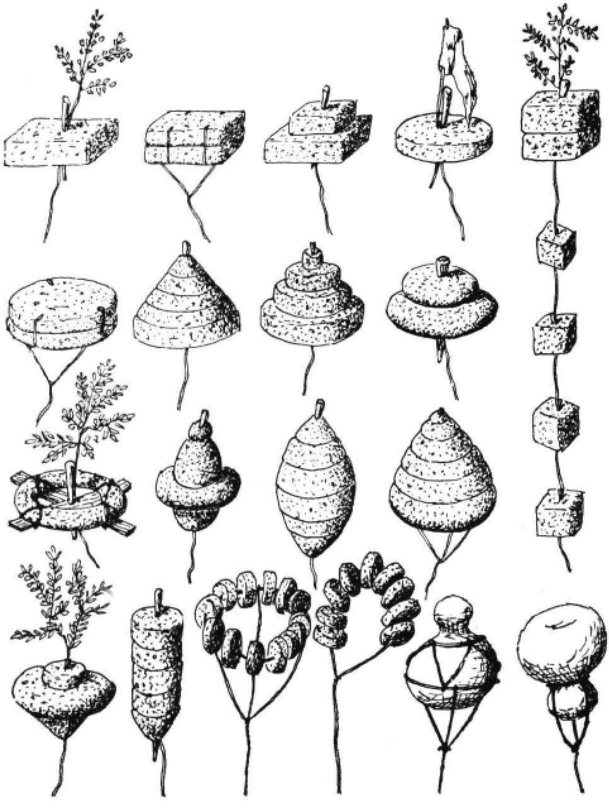


Fig. 246. - Varios tipos de *boureles* pra sinalar a situación das redes no mar.

Xuntalas *guías* e os cabos da *xareta*, púxase diles, e entón vaise estreitando a rede por baixo, faguendo coma unha gran bulsa na que queda pechado o peixe. Non embargantes, o lugar que ocupa o barco non está cuberto pola rede e o peixe pode saír por baixo da quilla; pra evitalo, empréganse os *embalos*, que poden seren de moitos xeitos: un anaco de rede dependurado da borda; unha cortina que baixa por meio de argolas antre dúas cordas; un remo; un *pitambón*, de pedra ou de ferro; un *pitambón* con crucetas de madeira; o mesmo con anacos de lenzo tensados antre dous pauciños; unha basoira e, en caso preciso, un *rizón* ou unha *pontada*. Istes *embalos* fanse rubir e baixar dende a borda pra asustal-o peixe e que se manteña dentro do cerco.

Coma se pode ver pola estructura da rede, trátase dun aparello de superficie e compre, polo tanto, que o peixe veña arriba. Pra conseguilo úsanse os procedimentos *ó caldeo* e *ó mansío*, de que logo falaremos, e tamén o sistema da dinamita, ben en forma de cartuchos, ben de pistóns, e que están prohibidos polas leises a causa do dano que fan matando moitas crías.

Unha vez pechada a rede, vaise estreitando o cerco ó recoller ó barco as cabeceiras e o peixe vaise apertuxando. Entón, por meio das embarcacións auxiliares, ou ben direitamente, cóllese o peixe cos *salabardos* e bótase ó barco.

Logo, repétese toda a operación as veces que se poida antre a posta e a saída do sol.

Ó nos ocupar do *xeito* falamos do sistema da *ardora*, que eiquí é o mesmo.

Pra pescar *ó caldeo*, bótase ó mar unha boia e darredor dela déitase *engado* ou cebo, que prás sardiñas adoita ser *raba* —ovos de bacalláu misturados con farelos— ou *mazacote*, que son sardiñas pitadas na máquina de faguer chourizos. Logo, agárdase e, cando vén o peixe, faise o cerco coma denantes dixemos.

Pra pescar *ó mansío* ou *toliñal*, guíanse polas tolinas ou delfíns que persiguen a sardiña e de que xa falamos.

En Viveiro había un arbre, que xa desapareceu, chamado o "arbre da pacencia", onda o que se puñan os mariñeiros á espreita do choutar das tolinas; cando as vían era sinal de que viña o peixe e entón saían bogando até acadal-o banco das sardiñas e faguel-o cerco.

Coma os traiñóns teñen moito calado, non chegan sempre a terra pra desembarcal-o peixe, e entón iste sácase por meio das embarcacións auxiliares, que son tamén as que precuran os bancos de sardiñas, chamados *pombada*, *cardume* ou *arribazón*. Cando atopan cun, avisan por meio de toques de cornos ou caracolas e tamén de fachucos acesos. Cando os outros barcos están preto, chámanos berrando: "Avante! Avante!"

Cerco real

Un arte de pesca que estivo moi en voga, mais que hoxe desapareceu totalmente, é o chamado *cerco real*, nalgúns sitios *cedazo*, nome que tamén leva outro aparello do que logo falaremos. O *cerco real* usóuse até o ano

1909 en que, ó parecer, o derradeiro que ficaba foi vendido e desfeito pró aproveitar.

O *cerco real* era semellante á *traíña*, anque moito meirande, non somentes en canto á rede, senón tamén pola cantidade de xente que traballaba nil e que constituía unha verdadeira asociación baixo o nome dun diles ou dalgún lugar en que tiveran os seus aparellos; compre eiquí lembrar a inscripción da eirexa de Santa María de Pontevedra, de comenzos do século XVI, na que se lé: "los do *cerco* de Joan neto i de Joan de colon feceron esta capilla". O *cerco* era servido por unha grande cantidade de embarcacións e de homes, sendo de setenta a cento vinte os derradeiros.

O *cerco real* tivo un gran desenrolo en Pontevedra onde había no século XVI catorce *cercos*, cen barcos e dous mil homes daquela ou doutras rías, mais que traballaban en Pontevedra.

Cada *cerco* estaba partido en seicións e distribuído antre os membros dil, dos que formaban parte os orfos e as viuvas.

En Pontevedra, comenzaban a se preparar prá tempada da pesca após da festa do San Roque, sacando cada un a súa parte de rede ou *quiñón* das arcas de madeira en que as tiñan gardadas; levábanas ó campo e elí, todos xuntos, adicábanse ás mendar e tinguir. Cada *quiñón* medía de 34 a 42 metros de longo por 33 de outo; o conxunto do *cerco* faguíano de noventa a trescentos *quiñóns*. Xuntolos *quiñóns*, púñaselle a *tralla* de por riba, cos seus cortizos, e a de abaixo, mais esta sen chumbos xa que a mesma corda faguía de peso.

Prós días da segunda decena do mes da seitura, estaban rematadol-os arrenxos e o *cerco* pronto pra servir, procedéndose entón ó seu embarque baixo a dirección dos xefes ou atalieiros elexidos pró caso. Os homes de cada *cerco*, postos en dúas fiadas, erguían a rede, botábana ós hombreiros e marchaban coela até o *trincado*, barco semellante á *traiñeira*, duns catorce metros de longo e tripulada por vinte ou vinteoito homes. Estivada a rede, púñanse en marcha, ben a remo, ben impulados por unha *vea ó tercio*, trapezoidal, posta nun mastro que o trincado levaba preto da proa.

O *trincado* tamén portaba, ademáis da rede, as cousas que os pescantíns pudesen precisar no mar: colmo pra dormir, linternas, rizóns, poutadas, ramallos de loureiro pra sinalar os boureles, fío e agullas prás redes, pedra pró fogar, leña ou carbón, auga doce, ferramentas, etc.

Co *trincado* ían outras embarcacións auxiliares: *lanchas* de 10 ou 12 metros, *barcos* máis pequenos pra axudar a botal-a rede e ire dunhas embarcacións ás outras, *pinazas* de tamaño pequeno dende as que os *atalieiros* vixiaban o mar pra situal-o *cardume* ou bancos de sardiñas e, de remate, os *pilros*, que andaban antre os barcos e a costa facendo mandados e que eran os encarregados de portar a terra os cabos da corda do *cerco*.

Situado o peixe polos atalieiros, vaise largando a rede, que as embarcacións auxiliares levan até faguel-o cerco compreto. Asegúrase logo a rede con ancoreles ou poutadas e tense esí catro ou cinco días, recollendo o peixe por meio de *salabardos* dende as embarcacións pequenas, que o levan logo ás outras. Todalas operacións eran dirixidas polos *atalieiros* e, ó tornar a terra, desembarcábase a sardiña e o seu produto repartíase antre os *quiñóns*.

A tempada do *cerco real* remataba pra fin de ano e entón desarmábanse as redes e cada un recollía o seu *quiñón*, que secaba e gardaba na i-arca deica o comenzo da nova tempada, que era, coma deixamos dito, polo agosto ou seitura.

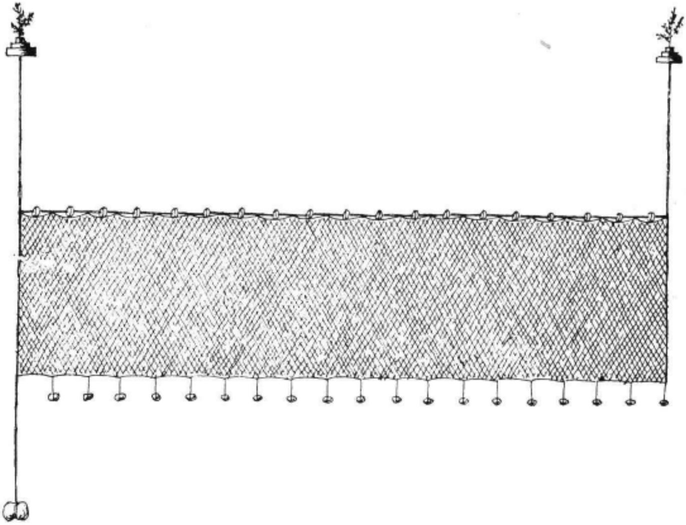


Fig. 247. - *Sardiñal*, rede empregada prá pesca da sardiña; úsase de noite fondeada ou á deriva.

O *cerco real*, polas súas condicións, avíñase moi ben coa estructura da ría de Pontevedra; por iso foi eiquí onde tivo un meirande desenrolo.

Sardiñal

Un dos aparellos máis sinxelos prá sardiña é o *sardiñal*, que tén características semellantes ás do xeito anque seña moito máis pequeno.

O *sardiñal* consiste nunha rede moi sinxela, de 35 a 40 metros de longo por nove de outo, con malla de 2 a 2,50 centímetros, asegún o tamaño da sardiña a que se destiñe. Faise de fío moi delgado, entintada.

Por riba tén unha *tralla* con cortizos e por baixo outra con chumbos ou con embrullados nun anaco de lenzo, e dependurados da *tralla* inferior.

O sardiñal pódese usar sinxelo, é decir, unha peza de rede soia, ou dúas empalmadas.

Cando se pón unha soia, leva unha corda en cada cabeceira cun bourel con ramo cada unha. A corda dun dos estremos prolóngase por baixo até o fondo, onde leva amarrada unha pedra, *pandullo,* quedando ceibe o outro cabo da rede que, diste xeito, dá voltas, levada da corrente e do vento, sobor da corda fixa polo *pandullo.*

Cando se empregan dúas redes, non se fondea, senón que unha cabeceira mantense no barco, deixando á deriva o resto da rede sostida por un bourel e levada onde queira polo vento, a maré ou as correntes.

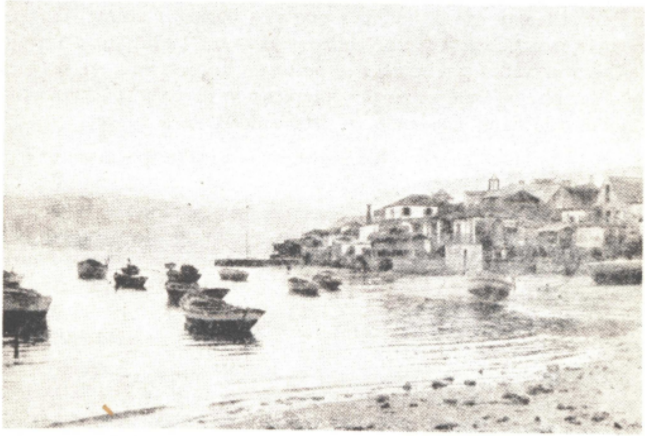


Fig. 248. - Combarro (Pontevedra). No mar vense *gamelas, chalanas e botes;* en terra, unha *dorna.*

Pró *sardiñal* serve calquer barco pequeno, incruso dos empregados coma auxiliares noutras embarcacións, coma a *gamela,* de dous a tres metros de eslora, 0,80 de manga e 0,60 de puntal, pouco máis ou menos, proa afiada, popa prana e fondo chairo; o *bote,* do mesmo tamaño ou algo meirande, con quilla, popa plana e proa aguda; a *buceta,* coma o *bote* mais coa proa e a popa afiadas; o chinchorro, que é unha *buceta* pequena; a lancha, a dorna, etc.

Cando se coida que a pesca ha ser moita, póñense algúns boureles intercalados pra que axuden a sostel-a rede a flote.

Por calquera dos sistemas de que xa falamos, *á ardora, ó caldeo* ou *ó toliñal,* sitúase a sardiña e lárgase a rede, botando a cabeceira ceibe ó mar e seguindo logo co resto deica tela toda na i-auga, procurando sempre atravesala no camiño que o peixe ha levar.

Logo, agárdase. Cando polos cortizos nótase que enmallóu a sardiña, érguese a rede, desenmállase o peixe e lárgase de novo o *sardiñal.*

Iste tipo de rede adoita sere propiedade dunha familia que, diste xeito, non tén que partil-os beneficios con ninguén. Outras veces o *sardiñal* é dun e o barco doutro, e entón traballan xuntos e parten o produto.

Xábega

Un dos artes alleos máis antigos, dos que hoxe se empregan nas nosas costas, é a *xábega,* de orixe mediterráneo e traguida polo ano 1750.

A súa introdución non orixinóu compricacións nos primeiros tempos, mais cando se víu que daba bó rendimento comenzaron as protestas, combatindo o seu emprego os mesmos que nun comenzo aconsellaron a súa tolerancia, chegando a carregar embarcacións con pedras prás ir valeirar nos sitios reservados prá *xábega —postas—* dificultando esí a pesca. O conflito compricóuse até orixinal-a intervención da forza púbrica axudada por moitos mariñáns, quedando en cabo autorizada a *xábega.*

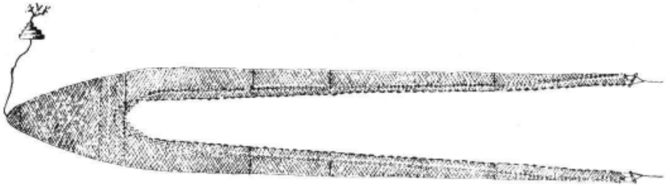


Fig. 249. - *Xábega* ou *xábrica,* arte de arrastre prá pesca da sardiña.

Na actualidade son xa poucas as *xábegas* que se empregan, habéndoas case excrusivamente en Redondela, Rande, Meira e algún outro porto, anque as *xábegas* que niles usan son máis pequenas que as empregadas nos comenzos da súa introdución. En Bueu, Vilaxoán, etc., aínda se atopa a *xábega real,* de máis grandor que a corrente, anque idéntica no demáis.

A xábega tén dúas *pernadas* e *cope,* divididas en seis ou sete partes, que son as seguintes, a contar dende a punta das *pernadas:* o *claro,* formado por corenta e cinco metros de rede con malla de trece centímetros; o *reinal* ou *reigal,* de cincoenta e oito metros de longo, con malla de vinteún centímetros; a *docena,* de oitenta e oito metros de malla de catorce centímetros; o *casarete,* con malla de setenta e cinco milímetros e corenta e cinco metros de longo; no remate do casarete acaban as *pernadas,* de xeito que as partes de que falamos até agora son dobres, unha en cada pernada; a seguir veñen: a *gala*, de nove metros de longo, formada por tres panos, con malla de 7,50 cmts., 2,50 e 1,50, indo cara o fondo; o *cope*, de vinteoito metros de longo e malla de dazaséis milímetros; finalmente, a *coroa*, que pecha o *cope*, con malla de doce milímetros. O longo total da *xábega* varía antre os 340 e os 600 metros, sendo a derradeira a chamada *xábega real*. Algunhas levan no fondo da *coroa* un reforzo chamado *rabiche*, do que sai unha corda que remata nun bourel con ramallas; a corda chámase *rabiza*.

O borde superior da *xábega* vai provisto dunha *tralla* con cortizos cadrados, chamados *panas;* dende o *claro* ó *casarete* leva 240 *panas*, e do *casarete* á boca, 115 cortizos redondos; ístes, ás veces, non van enfiados, senón faguendo grupos ou *rodeles*. Na *tralla* inferior, chumbos. Ás veces, pónselle un ramo no meio dos cortizos da boca; esí, co que leva o bourel do fondo, pódese situar a rede en calquer momento.

As pernadas rematan por de diante nuns fíos cruzados, *patas de galo*, que atan o *claro* a un pau vertical, o *calón*, de onde á súa vez arrincan os cabos pra puxar pola rede, que meden 700 ou 800 metros de longo cada ún e que se chaman *sineiras*.

Coma se trata dun aparello pesado, compre un barco grande pró levar, empregándose polo xeral un traiñón, do que xa temos falado.

Prá pesca coa xábega sinalábanse sitios nos que se non podía faguer nada que impidise o emprego do aparello, coma fondear barcos, faguer obras, botar escombros, etc., e aínda as mesmas xábegas traballaban á rolda, non comenzando unha namentras non remataba a outra. Istes lugares son as *postas*, que hoxe van desaparecendo consonte deixa de se empregal-a *xábega*.

Pra *deital-a xábega* coménzase por coller un chicote dende terra e entón o barco comenza a marchar ó tempo que vai largando a rede pra faguer cerco; se non hai cousa que o impida, o barco vai de dereita a esquerda, describindo unha circunferencia de acordo co tamaño da rede, deica dal-a volta compreta e tornar co outro chicote ó punto de partida. Coma os chicotes son moi longos, adoitan levar, de vez en cando, pequenos boureles pra que se manteñan a flote.

Unha vez rematado o cerco, e en terra as dúas cordas, coménzase a recollel-a rede puxando dende terra, mais, por se tratar dun aparello moi pesado, non abondan os tripulantes e entón acoden na súa axuda homes, vellos, mulleres e nenos, que por iste servicio receben unha cantidade de peixe consonte a vontade dos pescantíns; a isto chaman "ir á cazola", aludindo á vasixa que levan pra botal-o peixe que lles díen. Iste mesmo servicio préstano tamén pra outras artes que o precisen, dicindo a xente que ésta é a "pesca dos probes".

Algunhas veces, cando non hai voluntarios dabondo, empréganse xugadas de bois que se alugan ós campesiños, faguendo tamén o pago en peixe.

Ó tirar pola rede compre que o tiro se faga por igual nas dúas *pernadas,* pra que o *cope* estíe ben centrado en todolos intres. Isto conséguese levando tino dos ramos de *boureles* que sinalan a situación da boca e do fondo do *cope.*

Cando o *cope* chega preto de terra, métese no meio un barco pequeno e cos *salabardos* vanse collendo as sardiñas.

Ó rematar, apártase unha parte do peixe pra pagar ós voluntarios, operación que case sempre orixina protestas e discusións. Outra parte é pró barco que leva a rede e o resto, apartadol-os gastos comúns, ponse en *quiñóns* pra repartir antre os pescantíns.

Rematada a pesca, lévase a rede ó *secadeiro,* faguendo todalas operacións xa ditas máis atrás.

Boliche

Semellante á xábega, e pra moitos derivado dela, anque máis pequeno, é o aparello chamado *boliche,* moi corrente en toda a costa da Galiza e que pode ter distintos tamaños, acadando o longo total de cento trinta a cento corenta metros.

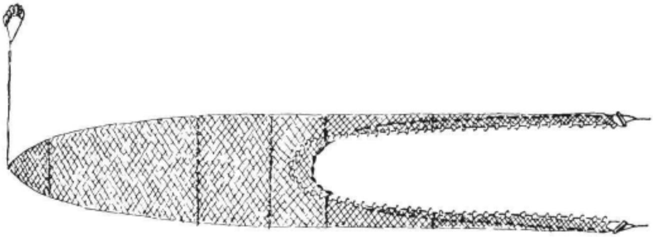


Fig. 250. - *Boliche,* aparello semellante á *xábega* e máis vello do que iste na Galiza.

Tén a mesma forma que a *xábega,* con pernadas, e divídese en seis pezas que son, a partir do comenzo das *pernadas,* as seguintes: *docena,* de setenta metros de longo con malla de doce centímetros; *casarete,* que mede cincoenta metros e ten malla de sete centímetros; eiquí rematan as *pernadas* e atópase a boca, formada pola *boqueira,* de dous mts. e medio, con malla de tres centímetros; logo a *sardiñeira,* que tén tres metros e meio de longo con malla de dous centímetros; a seguir está o *cope,* de sete metros e malla de quince milímetros, e, finalmente, a *coroa,* de dous metros de longo e con malla de dez milímetros.

A *coroa* remata nunha rabiza con bourel no que se pón un ramallo, coma na *xábega.*

O *boliche* leva todo darredor un reforzo de rede grosa, que se chama *raíña,* e no que van as trallas con cortizos en riba e chumbos en baixo;

os cortizos apréixanse na *boca* pra que a manteñan ben aberta. As pernadas rematan tamén en *pés de galo, calóns* e cordas duns 450 metros.

O *boliche* adoitan faguelo os mesmos pescantíns e úsano en barcos pequenos, de dez ou menos tripulantes, que traballan cobrando cada un unha parte, descontadol-os gastos e a destiñada ó barco.

O *boliche,* asegún o seu grandor, úsase dende terra ou dende o barco. Do primeiro xeito empréganse os aparellos do tamaño do denantes referido, operando coíl o mesmo que coa *xábega* anque, craro está, con menos xente pró tirar a terra.

Os boliches pró barco teñen sesenta metros de total máximo e pró *deitar* pónselle no cabo dun chicote unha corda cun bourel no curuto e un *pandullo* no fondo; logo, vaise largando a rede consonte o barco fai cerco; ó xuntal-os dous cabos, recóllese puxando á vez polas dúas pernadas ó tempo que se bate na borda do barco pra que o peixe fuxa cara o *cope.* O mesmo que cando se opera dende terra, é preciso traguel-o cope ben direito. Cando o *cope* está a carón do barco, recóllese o peixe cos *salabardos,* volvendo a repetir a operación as veces que se poida. O peixe sitúase polos xa coñecidos procedimentos da *ardora,* o *caldeo* e o *mansío.*

Tarrafa

A comenzos deste século introdúxose na Galiza un aparello de pescal-a sardiña, chamado *tarrafa,* que tén grandes semellanzas coa *traíña* anque é un pouco máis compricada.

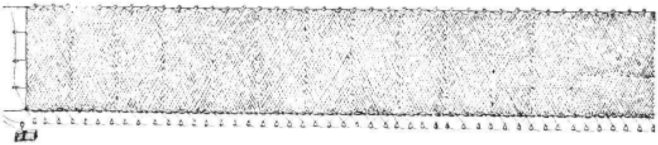


Fig. 251. - *Tarrafa,* arte de cerco prá pesca da sardiña.

Trátase dunha rede sensibelmente rectangular, de setecentos metros de longo por cincoenta e dous nas cabeceiras e cincoenta e cinco no meio, con obxeto de que faga algo de bulsa ó recollela.

Tén tres seccións: dúas ós lados, de trescentos vinte metros de longo cada unha, e outra no meio de sesenta. As seccións dos extremos están formadas por doce pezas de rede postas en senso vertical e a do meio por dúas horizontás, a superior chamada *copeada alta* e a outra *copeada baixa,* medindo trinta e seis e dazanove metros de outas respeitivamente. Darredor, tén un reforzo.

Por riba, leva tralla con cortizos, máis xuntos no centro que nos extremos, e por baixo outra con chumbos. A tralla superior prolóngase ós lados pra puxar da rede. A inferior leva trinta e seis argolas de metal e tres nas cabeceiras. Polas argolas pasa unha corda, a *estacha*, que pecha a parte inferior da rede cando se xuntan as argolas; eiquí conséguese isto deixando correr pola *estacha* un peso de ferro dependurado dunha argola que se mantén quedo por meio dun atadillo e que se solta cando convén.

A rede diste aparello mércase feita e logo ármase eiquí e entíntase con alquitrén.

Durante o tempo da *costeira* da sardiña, os pescantíns traballan a xornal e o resto do ano van á parte.

Por se tratar de redes grandes, úsanse pra elas lanchas de vapor, mais tamén hai *tarrafas* pequenas, chamadas *tarrafillas*, que son levadas en traiñeiras, anque axudadas no traballo por barcos máis pequenos, o que tamén socede coas *tarrafas*.

O barco coa *tarrafa* sai ó mar á tardiña e precura o peixe polos procedimentos de que xa falamos. Cando o atopan, deixan un bote cun cabo namentralo barco vai largando a rede e faguendo cerco deica voltar onde saíu. Unha vez elí, recolle os dous cabos e soltan os pesos de ferro que apreixan as argolas e van faguendo a bulsa namentras se vai recollendo a rede a bordo, deica deixar somentes un cerco pequeno en cuio interior queda o peixe, que se mantén elí até a mañán en que os botes auxiliares recollen a sardiña cos salabardos e a gardan iles mesmos, xa que a lancha non leva máis que o aparello; somentes no caso de que se pesque en moita cantidade faise cárrego dalgunha parte do peixe.

Polo xeral, pescan de noite, mais tameno fan, ás veces, de día, anque niste caso teñen que empregar *engado* pra atraguel-o peixe.

Traiñón

Un arte, ó parecer, moi vello antre nós é o *traiñón*, de feitío bastante compricado.

O *traiñón* consiste nunha rede da mesma forma que a *tarrafa*, anque con máis difrencia antre os cabeceiros e o centro, xa que o traiñón tén setecentos cincoenta metros de longo por oitenta e cinco no centro e cincoenta e cinco nas beiras, atopándose outros que meden oitocentos metros por sesenta e corenta respeitivamente. Consecuencia disto é a forma especial que tén esta rede cando se extende, xa que a parte inferior fai unha especie de bulsa no centro que vai desaparecendo cara os lados.

Atópanse duas castes de *traiñóns* que corresponden ós tamaños que denantes indicamos. O segundo tén cinco bandas de cada lado, unidas antre sí en senso vertical, mais, á sua vez, cada banda está formada por varias redes horizontás. No meio, atópase outra parte feita tamén de varios panos. Os nomes das bandas, a comenzar polas cabeceiras, son: *terceiro tiro de volante*, con tres redes de cinco centímetros de malla; *segundo tiro de volante*, de catro redes e malla de catro centímetros; *primeiro tiro de volante*, con cinco redes e malla de catro centímetros; *coartelada* *baixa*, con catro panos colocados verticalmente de tres centímetros de malla; *coartelada alta* o mesmo que a anterior mais co lado que dá cara o centro incrinado e non vertical, pra se cinguir á forma trapezoidal que tén a parte do centro, *copeada*, que, á súa vez, consta de sete panos horizontás chamados, de arriba a baixo: *copeada, redonda, corpos, calceses, raíñas altas, raíñas baixas* e *mandil*. As *pernadas* teñen cada unha trescentos corenta e cinco metros de longo e a *copeada* cento dez na parte outa, xa que, coma dixemos, tén forma trapezoidal coa base menor abaixo.

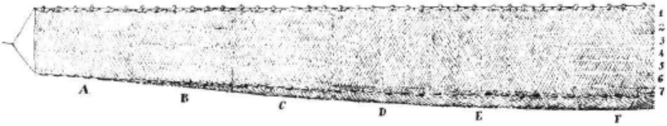


Fig. 252. - *Traiñón*, aparello de cerco prá sardiña, empregado no N.W. da Galiza. Está formado por varias pezas: A, *terceiro tiro de volante. B, segundo tiro de volante.* C, *primeiro tiro de volante.* D, *coartelada baixa.* E, *coartelada alta.* F, *copeada*, constituida a derradeira por: 1, *copeadas.* 2, *redondas.* 3, *corpes.* 4, *calceses.* 5, *raíñas altas.* 6, *raíñas baixas.* 7, *mandil.*

O primeiro dos *traiñóns* de que falamos tén tres pezas por pernada e chámanse, de fora adentro: *malluco longo*, de corenta e cinco metros con malla de catro centímetros; *malluco alto*, do mesmo tamaño e da mesma malla que o anterior; e *beta*, de trescentos metros e malla de tres centímetros. Antre as pernadas está o *cope*, de cento sesenta metros de longo, trapezoidal e formado por cinco bandas horizontás, chamadas, de outo a baixo: *corpo, calceses, primeiro corpo de raíñas, segundo corpo de raíñas*

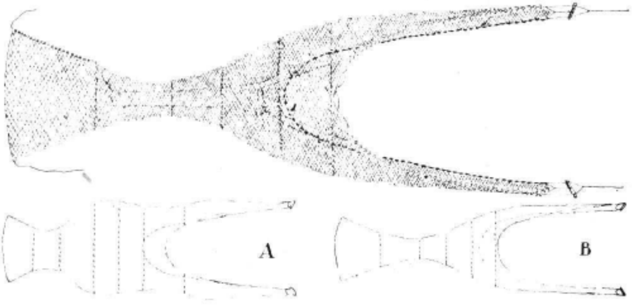


Fig. 253. - *Parexa*, rede pra arrastre con barcos de vapor, pra sardiña. A, tipo da Cruña. B, tipo de Vigo.

e *mandil.* Non todos teñen o mesmo ancho, mais sí a malla que é de dez milímetros.

O *traiñón*, tanto dun coma do outro tipo, leva por riba a tralla con cortizos e abaixo con chumbos, tendo nas cabeceiras sendos *pés de galo*, dos que sán as cordas pra maniobra ou *seneiras.*

Pra iste aparello úsanse embarcacións de certo tamaño, especialmente a que, por esta caste de rede, leva tamén o nome de *traiñón*, e ó que nalgúns sitios chaman *galeón*, axudado por outras auxiliares.

A pesca faise de noite, á ardora, de xeito semellante á da *tarrafa* anque, por non tel-o *traiñón xareta*, non se fai coela a bulsa que, por outra parte, non precisa xa que se *deita* en sitios nos que dá fondo.

Un barco de axuda colle un cabo e o *galeón* larga a rede namentras fai cerco; logo, colle as dúas cordas e vai recollendo; o peixe tírase despóis con salabardos. Pra que o peixe non fuxa baixo do barco, empréganse *embalos* coma os que se usan na *traíña* e dos que xa falamos.

Parexa

A fins do século pasado comenzóu a se usar nalgúns portos do Cantábrico, e algo despóis na Galiza, un arte novo, xa industrializado, de gran custe e que require barcos de moito grandor e numerosa tripulación. Iste arte, que algúns coidan de orixe francés, é a *parexa.*

Anque sensibelmente iguás, atópanse na Galiza dous tipos de *parexa:* o da Cruña e o de Vigo.

A *parexa* da Cruña tén de trinteséis a corenta metros de longo e divídese nas seguintes partes: *bandas*, de dazanove metros e malla de corenta e oito milímetros e que son dúas, formando cada unha a súa *pernada;* a seguir ven o *claro*, de catro metros e meio e malla de trinta e seis milímetros; *entreclaro*, de cinco metros de longo e con malla de trinta milímetros; *cego*, de catro metros e meio e malla de vinteséis milímetros; *pōleirón*, de seis metros e meio e malla de corenta milímetros; finalmente, o *cope* rematado na *coroa*, de sete metros e meio de longo con malla de cincoenta e dous milímetros. O *cope* tén no remate dous cabos pró erguer.

Por dentro, a partir do *claro*, tén un a xeito de embudo feito de rede e con mallas de cinco centímetros; o primeiro anaco desta peza chámase *fisca* e o segundo *fisqueta:* o seu obxeto é actuar coma unha trampa que deixe entral-o peixe e non lle permeta fuxir polas *bandas.*

A *parexa* leva pola parte superior unha tralla con cortizos de tamaño grande; na actualidade, istes cortizos están sustituídos por esferas de vidro envoltas en rede, prá parte central do aparello, na parte outa da boca, onde denantes se puñan as *maestras*, flotadores fusiformes feitos con discos de cortiza.

A *parexa* úsase entintada.

Ó revés dos outros aparellos, a *parexa* tén a malla máis aberta, *lasa,* ó final, con obxeto de que se non atúe coas algas que se recollen no arrastre.

As *bandas* rematan en *calóns, pés de galo* e *sineiros* pró manexo da rede.

A *parexa* de Vigo, algo máis estreita, tén de longo corenta e catro ou corenta e seis metros e divídese en seis ou sete partes, engadíndolle á da Cruña o *casarete* antre o claro e o entreclaro. Do resto é o mesmo, empregándose tamén tinguida.

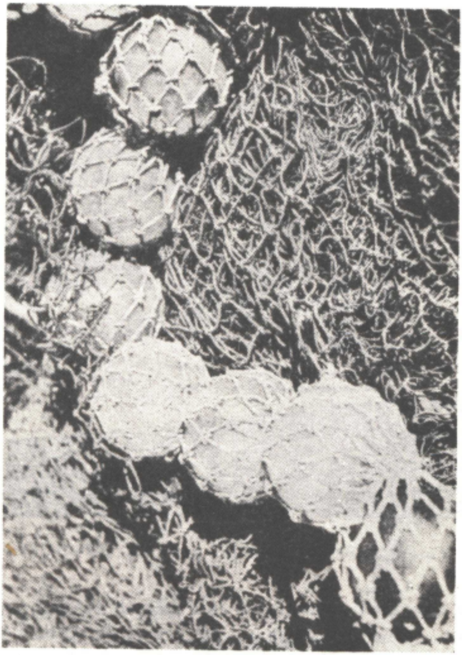


Fig. 254. - Modernos flotadores de vidro empregados pra grandes redes, coma a *parexa* e o *bou.*

As *parexas* teñen, nunha beira do *cope,* unha *xareta* pra sacal-o peixe, xa que non poden saír pola boca por impedilo a *fisca.* No cabo das *bandas* teñen o *calón* e un cabo duns oitocentos metros, ó que empalma un cable de aceiro de mil e cincocentos ou dous mil metros que é o que vai ó barco.

Pra iste aparello úsanse dous barcos de vapor, de vinte a vintecinco metros de eslora, cinco de manga e tres e meio de puntal, de proa ergueita e afiada e popa baixa; desplazan de oitenta a cen toneladas e teñen un andar de oito a dez millas. Os dous barcos que serven a unha parexa adoitan seren idénticos en grandor, forma e pintura. Por se tratar de barcos que botan fora moito tempo, dispoñen de todolos adiantos dos nosos días e van provistos de xenerador de electricidade, emisora e receptora de radio, bandeiras e luces de sinales, grúas de vapor montadas nos mastros, etc. Son de notar os vaporciños do tipo "Vigo", de fermosa liña e moi bos mariñáns. Iste tipo modificóuse algo nos derradeiros tempos abatíndolles pra dentro a obra morta da popa co que, se perderon en beleza, gañaron en seguranza, pois coela saínte derramábase con facilidade polos embates das ondas.

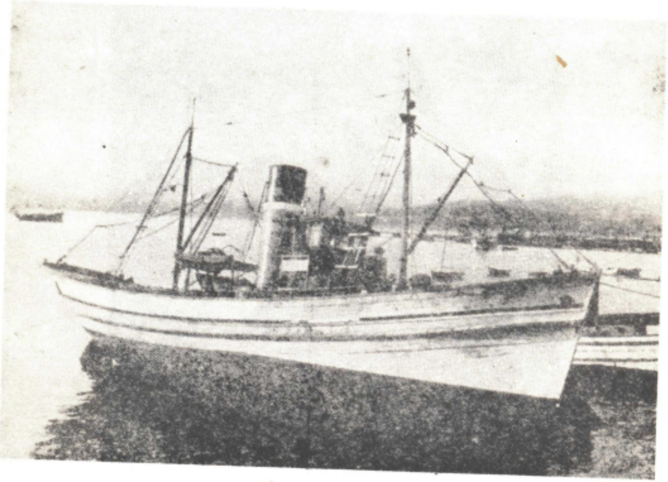


Fig. 253. - *Parexa*, barco de vapor prá pesca coa rede do mesmo nome.

Cada vapor leva a remolque unha *gamela* ou unha *chalana* pró servicio co outro barco e pra axudar na maniobra. Cando o mar está revolto, iste auxiliar *ísase* e lévase na popa.

Con obxeto de conserval-o peixe fresco, xa que os barcos están moito tempo fora, levan consigo unha cantidade de sal ou xeo, proporcioados polo comercio ou pola industria.

Os barcos da *parexa* fanse ó mar darredor das dúas da mañán, levando un o aparello e indo o outro preto dil.

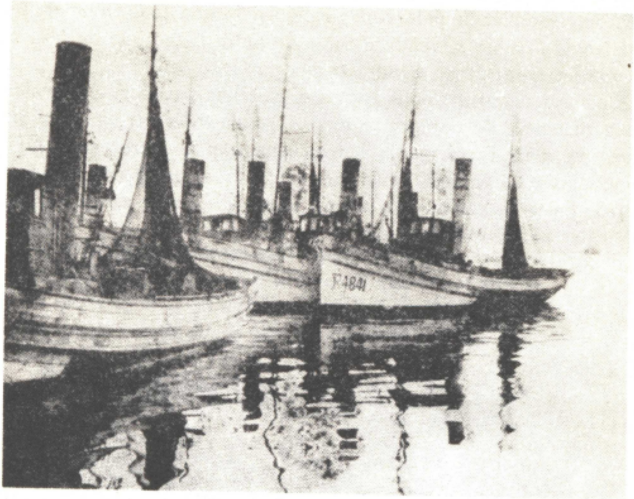


Fig. 256. - *Parexas* atracadas. Algunhas teñen dependuradas redes a secar. Pontevedra.

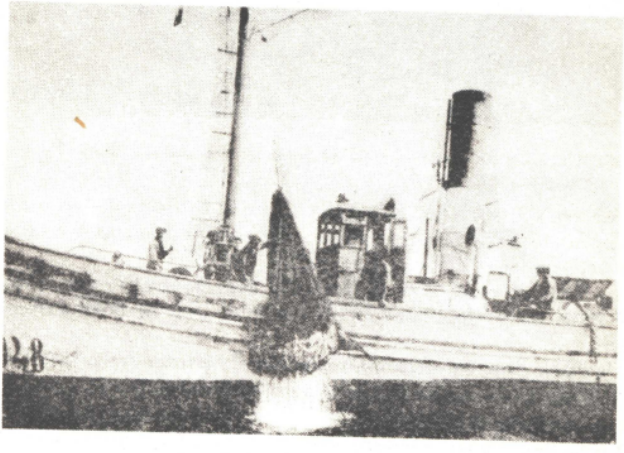


Fig. 257. - Un lance no mar.

Cando chegan a un sitio axeitado, o que leva o aparello comenza ó deitar, emprincipiando polo *cope;* cando o largóu todo, amarra a corda dunha *banda* ó cable e recolle o cable do outro barco que lle leva un dos botes auxiliares, amárrao á outra banda e déixao ceibe.

Entón comenzan os dous barcos a marchar parellos, mantendo antre sí unha distancia de novecentos metros pouco máis ou menos. Cando se deteñen, xa máis preto un do outro, comenzan a cobrar cada un o seu cable e, logo, o do aparello faise cárrego das dúas bandas e segue turrando pola rede deica chegar ó *cope,* no que abren a *xareta* e sacan o peixe, que vai ás tillas na compaña do xeo ou do sal.

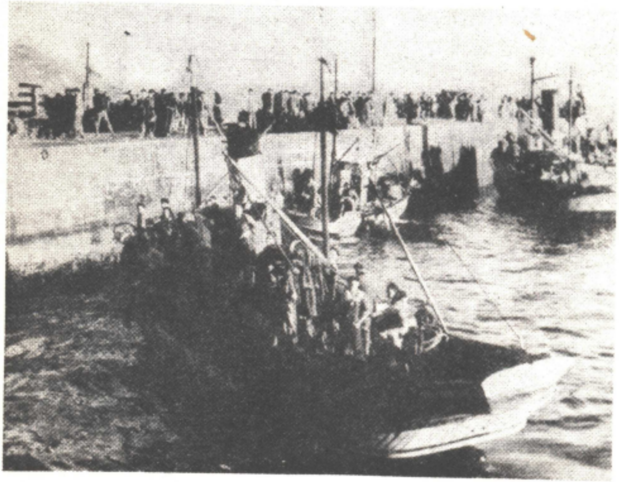


Fig. 258. - Unha *parexa* chega do mar. Na popa óllase a *chalana.* Bueu (Pontevedra).

Algunhas veces ponse un *pandullo* nun dos cabos que tén o *cope* no remate con obxeto de que, ó ir polo fondo, enloure a i-auga e o peixe non poida vel-a rede.

As horas de pesca adoitan seren das dúas da madrugada ás dúas da tarde. Niste tempo fan catro *lances,* xa que cada un dura darredor de tres horas.

Os mariñeiros que tripulan os barcos da parexa traballan a xornal, mais de cote teñen tamén direito a unha pequena parte do peixe que se colla.

Coma istes barcos botan máis dun día no mar, os tripulantes xantan e durmen a bordo.

Pró xantar levan de terra o preciso: pan, patacas, pemento, viño, etc., e sacan o restante do mar. O xantar é case sempre a *caldeirada,* da que falaremos ó nos ocupar da mantenza.

Pra durmir, divídense en turnos, pra que o barco non quede sen vixiancia, e tamén son os mesmos mariñáns os que atenden a todalas angueiras: debullal-as patacas, faguel-o xantar, mendal-as redes, baldeal-o barco, etc.

O resto do traballo da pesca con *parexa* é o mesmo que o descrito ó falar das outras artes.

Rapeta

A sardiña péscase tamén con outro aparello: a *rapeta,* que tén distintas formas e tamaños asegún o sitio en que se empregue.

Pola comarca do Ferrol atópase unha *rapeta* rectangular, de douscentos cincoenta metros de longo por dez no meio e cinco nos cabeceiros, de xeito que, ó quedar moi floxa no centro, fai unha bulsa grande. Leva calóns, *pés de galo* e cordas pra puxar. Por riba, tralla con cortizos e, por baixo, *pandullos* dependurados de cabos, ou chumbos. Nas puntas tén malla de tres centímetros e no meio, de dous.

Do mesmo xeito hainas tamén en Sada, Cedeira, Santa Marta, Corcubión, etc.

No Caramiñal e en Vilagarcía a *rapeta* tén bandas e *cope* en forma de saco. Mede dez metros de longo e malla de doce milímetros. Leva, esimesmo, calóns e corda pra turrar por ela; na boca do *cope* tén reforzo feito con malla grosa. A tralla superior tén cortizos, máis apreixados no centro, e a inferior chumbos.

As *rapetas* úsanse tinguidas e os que traballan coelas van á parte do que se saque.

Istes aparellos empréganse pra faguer cerco, ben dende terra, ben dende o barco. En calquera dos dous casos, un dos cabos déixase na terra ou fondéase atándoo a unha corda que tén por baixo unha pedra, *pandulleira,* e por riba un bourel con ramo. Logo, o barco vai largando a rede e faguendo cerco deica xuntal-os dous cabos; despóis, dende terra ou dende o barco, vaise cobrando a rede e cóllese o peixe cos salabardos.

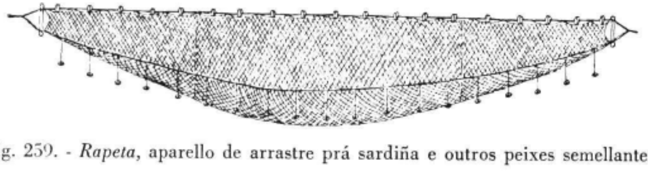


Fig. 259. - *Rapeta,* aparello de arrastre prá sardiña e outros peixes semellantes.

Pra istes aparellos úsase calquera caste de embarcacións de grandor axeitado, coma a *traiñeira* ou outras semellantes.

ARTES PRA OUTROS PEIXES

Compre adevertir que os aparellos de que levamos falado non somentes se empregan prá sardiña, anque iste seña o seu obxeto fundamental, senón que moitos diles pódense usar tamén prá pesca doutros peixes semellantes á sardiña, tanto no grandor coma nos costumes, por exempro, o *xurel*, o *pancho* e outros polo estilo.

Non embargantes, tamén moitos distes outros peixes teñen as súas redes especiás, coma acontez co xurel, o pancho e outros, que se pescan, a máis da *rapeta*, co *meio mundo* e o *esparavel.*

Meio mundo

O *meio mundo* consiste nun *aro* de ferro ou de madeira, dun diámetro de dous metros pouco máis menos, do que colga unha bulsa cónica ou semiesférica de oitenta centímetros de outo e malla de dez milímetros.

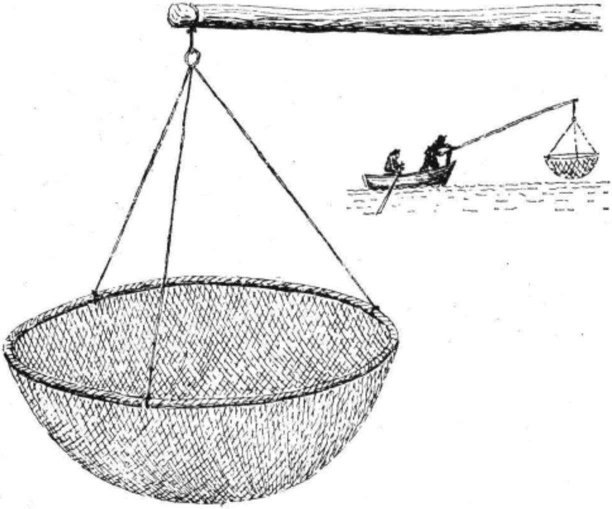


Fig. 260. - O *meio mundo,* pra pións, xurelos e panchos, e o seu manexo.

O *aro* leva uns ventos ou *bolinas,* catro se é de ferro e tres nos de madeira, que se axuntan no cabo ceibe formando unha argola pola que a rede vai dependurada da punta dun pau de dous metros e meio de longo.

O *meio mundo* úsase nunha embarcación pequena ou dende terra. A rede é entintada e o aparello fano os mesmos pescantíns con rede nova ou con anacos aproveitados doutras artes.

Pra pescar coíl, precúrase un sitio axeitado e de pouco fondo, sitio que pode estar na mesma costa, e niste caso úsase dende terra, ou lonxe dela e niste caso opérase dende un *bote*, unha *chalana*, unha *gamela* ou semellante. Escollido o sitio, métese a rede na i-auga deica deixala descansar no fondo, anque mantendo o pau en terra ou no barco. Logo bótase *engado* e, cando vén o peixe, vaise erguendo pouco a pouco a rede, pra o non espaxotar, até que o *aro* sai fora da i-auga; recóllese o peixe e faise de novo o lance namentras non deixen de acodiren os peixes.

Trátase dun arte de pouco rendimento mais, coma é fácil de adequirir, resolve o problema do pescantín probe que, diste xeito, tén aparello propio.

Cando o *aro* do *meio mundo* é de ferro, adoita estar partido en dúas seccións que se artellan por meio dunha bisagra. Diste xeito pódese plegar e resulta máis doado o seu trasporte.

Esparavel

O *esparavel* é semellante ás *chumbeiras* que se empregan nos ríos e das que no seu lugar falaremos.

Consiste o esparavel nunha rede circular, de dez metros de circunferencia cando está aberta e algo máis dun e meio de outa cando está pechada. Tén malla de dez milímetros, é de fío de algodón e está entintada.

Todo darredor leva unha tralla con douscentos vintecinco chumbos; da tralla sán catorce bolinas que se axuntan nos cabos e pasan por un anel que tén a rede nun burato que leva no centro; o anel é de ferro e está forrado de fío. Das bolinas sai unha corda longa pra recollel-o aparello.

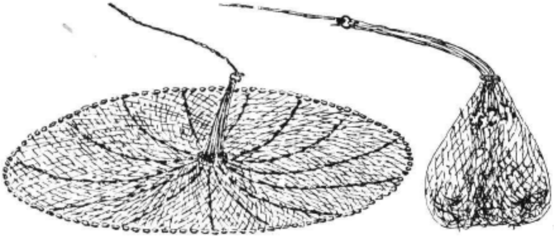


Fig. 261. - *Esparavel* ou *tarralla*, semellante á *chumbeira* do río. Úsase prós múxeles nas costas do N. da Galiza especialmente.

O *esparavel* úsase dende terra, buscando na costa un sitio que conveña; cando se atopóu, bótase engado na i-auga e agárdase co aparello disposto. O pescantín colle cos dentes o borde da rede, e plégao sobor do brazo direito, con cuia man agarra tamén o borde. Vendo que o peixe acode o engado, lanza a rede coa man direita, ó tempo que solta a tralla que tén nos dentes; a rede tén que ir de tal xeito que se abra totalmente, ó ser botada de esquerda a dereita, e que nesta forma caia na i-auga, collendo peixe por baixo. Entón o pescantín turra pola corda que leva tras de sí as bolinas; coíste movimento, as beiras da rede repléganse cara adentro, formando darredor unha bulsa na que queda preso o peixe; sácase a rede a terra, valéirase e volve estar lista prá deitar outra vez.

O *esparavel* adoita ser propiedade do que o usa, sendo un aparello de pesca individual.

Esta rede tamén se chama nalgúns sitios, como en Foz, *tarralla.*

Volanta

Algúns peixes teñen gran intrés na economía mariñán, non polo consumo que diles fagan os mesmos pescantíns senón polo solicitados que son no mercado e o outo valor que nil acadan. Tal é o caso da pescada, o besugo, o cazón, o abadexo e outros semellantes, especialmente os primeiros.

Prá sua pesca empréganse diversas artes que imos ollar.

A *volanta* consiste nunha rede rectangular de corenta ou cincoenta metros de longo e catro de ancho, con malla de doce centímetros, feita con fío de camba e tinguida.

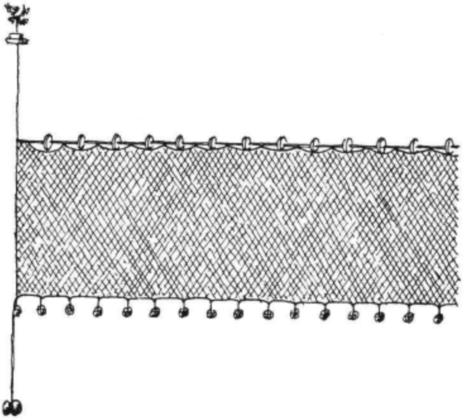


Fig. 262. - *Volanta,* prá peixota, abadeixo, etc.

Na tralla superior leva cortizos grosos, os chamados *machos,* que poden ser redondos ou cadrados. A tralla inferior leva chumbos ou *pandulleiras.*

Nalgúns sitios varía algo o grandor da *volanta*, medindo de corenta a sesenta metros de longo e de seis a dez de fondo. Do resto é o mesmo.

As *volantas* lévanse en embarcacións chamadas *volanteiras*, semellantes ás traiñeiras, de dazaséis toneladas e cunha tripulación de dez a dazaséis homes.

A *volanta* vai en pezas do tamaño dito e lévanse tres pezas por cada home, co que o aparello armado pode atinguir a lonxitude de dous mil oitocentos oitenta metros.

O conxunto da tralla superior e das cortizas, chámase *cortizada;* o da inferior cos chumbos ou pandullos, *chumbeiro.*

As pezas xúnguense unhas a pos das outras polos cabeceiros, *mistoiro,* e o conxunto das redes é o que propiamente leva o nome de *volanta.* En cada un dos cabos leva a *volanta* unha corda que remata nun bourel con ramallo; ó longo destas cordas repártense oito cortizos cadrados que axudan a sostel-o aparello. O longo destas cordas depende, craro está, da fondura a que se queira tel-o aparello.

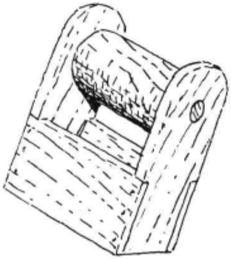


Fig. 263. - *Carrete* pra pór na proa do barco e rubir por il as redes. Emprégase moito nas *dornas* e outras semellantes.

A corda dunha das cabeceiras prolóngase pra baixo, onde tén amarrada unha pandulleira que mantén fixo aquil extremo da rede, namentralo outro fica ceibe pra xirar a seu redor.

Pra deital-a *volanta* precúrase un fondo limpo de cento vinte a douscentos metros e, unha vez que se atopóu, vaise largando a rede en liña, deica deixala toda fora, fácilmente visibre polos ramos dos boureles.

A rede queda esí á deriva durante doce horas; pol-o xeral, bótase un día e recóllese ó outro. O peixe, consonte tropeza coa rede, enmalla e queda elí deica o intre de tiral-a rede pró barco, operación que fan comenzando polo extremo ceibe, desenmallando o peixe ó mesmo tempo.

Pra que se a rede non derrame ó rozar coa borda do barco, póñenlle na popa, que é por onde se recolle, un torno ou cilindro xiradoiro de madeira, *carrete*, polo que vai esbarando a rede, tanto ó largala coma ó recollela.

Rematado o lance, bótase outro, seguindo esí deica chegal-o intre de tornar a terra.

Os tripulantes das *volanteiras* traballan á parte, disfroitando esí todos das ocasións do moito proveito ou aturando todos por un igual os intres ruins.

Palangre

O aparello máis empregado prá pescada, esí coma pró cóngaro e outros semellantes, é o *palangre*, do que se atopan varias castes, anque as diferencias señan pequenas antre elas.

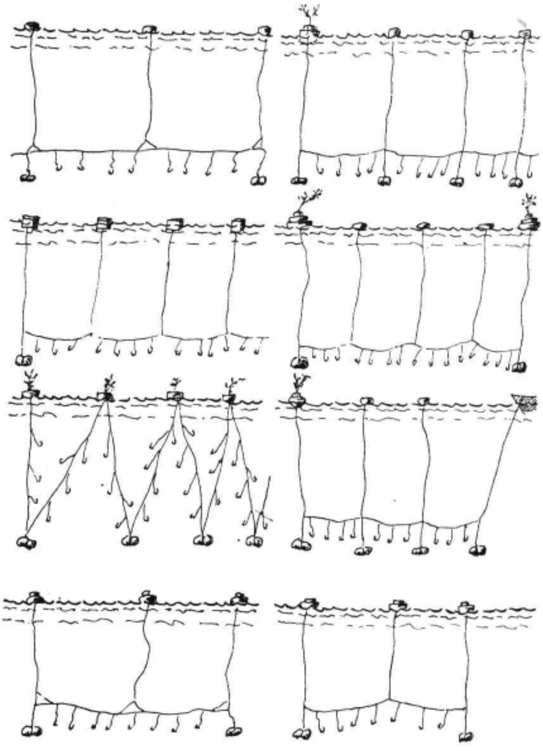


Fig. 264. - Varios tipos de *palangres*. Os dous inferiores, máis pequenos, chámanse *palangrillos*. Empréganse especialmente pró cóngaro.

En xeral, o *palangre* consiste nunha *corda* horizontal da que penduran unhas barazas, *brazoladas* ou *pipios*, cada unha co seu *anzó* ou *ancelo*. Esta corda leva outras, en senso vertical, que a dividen en seccións e levan un bourel con ramallo na parte superior e unha pedra, *can*, na inferior.

A maneira de estaren xunguidos antre sí istes elementos, caracteriza os *palangres* de Muros, A Guardia, Camariñas, Vilagarcía, Ferrol, Mugardos, Caramiñal, Corcubión, Noia, Vigo, etc. Algo apártanse do tipo xeral un *palangre*, que xa desaparecéu, e que se atopaba en Mugardos, e outro en Muros e Noia, ó que chaman *espinel*. No primeiro, a corda que leva os ancelos non é hourizontal, senón que rube e baixa faguendo un zigzag, con boureles nas partes outas e *cans* nas baixas. O *espinel* consiste nunha corda vertical, con bourel e cans, na que van presas as brazoladas que levan os anzós.

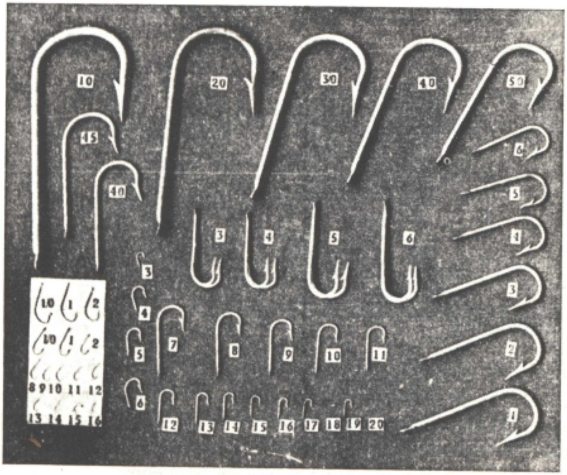


Fig. 265. - Tipos de *anzós*. Os colocados en fondo branco són prá pesca no río.

Os *boureles* son de cortizo e levan ramo ou bandeira, mais tamenos hai feitos dunha cabaza e, incruso, utilizando latas do gas valeiras. Os de cortizo son cadrados, cónicos, fusiformes, piramidás, etc.

O elemento fundamental do palangre é o anzó, e anque nil somentes se empregan algúns tipos, imos falar eiquí de todolos que se usan prá pesca no mar.

Anque os achádegos arqueolóxicos revelan a existencia ñoutros tempos de *ancelos* de bronce e ferro, os empregados hoxe son, na súa totalidade, de aramio de ferro galvanizado, aceirado as máis das veces e sen aceirar nalgúns casos. Todos iles teñen a mesma forma, que se non precisa descreber, e átanse ás brazoladas con nós de diversas formas. A única difrencia que se atopa antre iles é, pois, a do grandor que se sinala con determiñados númaros, que imos ollar a seguir.

Os meirandes, destiñados a peixes do tamaño do marraxo, levan os númaros 1/0, 2/0, 3/0, 4/0 e 5/0.

Hai logo dous anzós, 45 e 40, de aramio sen aceirar, pra pescal-o cóngaro dende terra. Compre ter en conta que sinalamos sempre de maior a menor, non somentes nistes senón tamén en todolos demáis.

6, 5, 4 e 3, dobres, é decir formado cada un por dous anzós soldados pola cana e faguendo antre sí un ángulo duns 40°. Empréganse pró bonito e o atún.

1, 2, 3, 4, 5 e 6, pró cóngaro e outros semellantes cando se pescan dende un barco. Úsanos algo os mariñeiros que van nas parexas pra pescar pra sí namentras teñen vagar; iste peixe é da súa propiedade e véndeno ó chegar a terra.

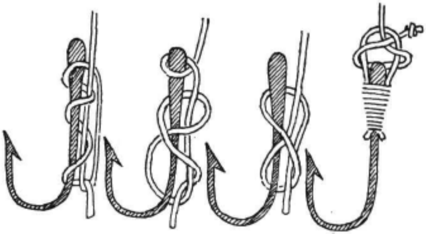


Fig. 266. - Varios xeitos de atadillos pra xunguir a liña ó anzó.

7, 8, 9, 10 e 11 prá castañeta, o besugo, a faneca, etc.

12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 e 20, que se empregan pra pescal-a robaliza, o múxel, o pinto, a maragota e outros do mesmo grandor.

Aínda hai outros, prós pescantíns de afición, que se sinalan cos númaros 6, 5, 4 e 3, e que se usan pra peixes pequenos.

Débese adevertir que o sinalárense varios números, e polo tanto varios tamaños, pró mesmo peixe, tén por ouxeto o que se comence a tempada da pesca cos máis pequenos e logo, consonte o peixe vai medrando, vanse escollendo meirandes até rematar cos maiores.

En xeral, os anzós mércanse feitos na tenda e somentes algún curioso fai por enredo un ou máis prós usar il mesmo.

Dada a caste de pesca a que se destiña o *palangre*, os seus ancelos corresponden ós números 1 a 6 ou 7 a 11.

Os *palangres* teñen lonxitudes variabres, que van dende os douscentos ós catro mil metros, divididos en seccións, polo xeral duns corenta metros cada unha. Están entintados.

Non é fácil, coma se comprende, o transporte dos *palangres*, xa que os fíos e os anzós enguedéllanse fácilmente. Pra evitalo, póñense en cestas redondas e chairas, *panelas,* que levan darredor unha corda na que se espetan os anzós, recollendo dentro a cordaxe ordeadamente. Outras veces, a *panela* tén tiras de cortiza no canto das cordas pra espetal-os anzós.

Unha vez colocadol-os palangres nas panelas, procédese a lles pól-o cebo; pra isto, vanse collendo os anzós un a un, descrávanse, pónselles o cebo e vólvense espetar no mesmo sitio; cébanse con anacos de peixe pitado, *mazacote,* ou cousa semellante.

Úsanse coíles barcos de sete a oito metros de longo con seis ou sete homes de tripulación.

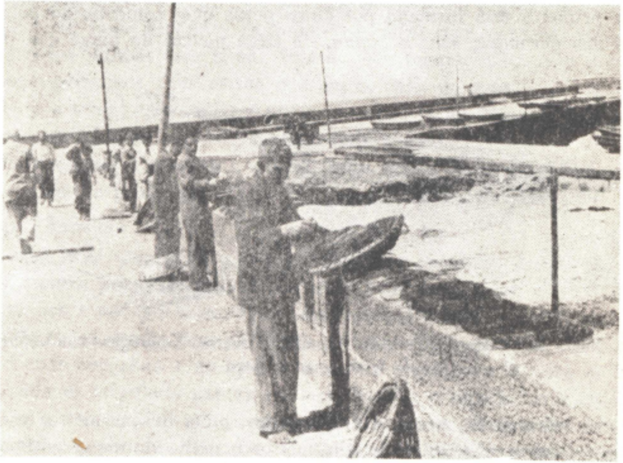


Fig. 267. - Pescantíns pondo os *palangres* nas patelas prós levar ó mar, na Guardia.

Chegado o intre, embarcan os mariñáns coas panelas dos *palangres* e fanse ó mar, en precura de lugar axeitado. Elí van largando os palangres ordeadamente e logo déixanos dúas ou tres horas, espreitando o barco polos arredores. Con algúns *palangres* queda o barco á beira, co cabo dun dos lados amarrado á borda. Pasado o tempo, érguese o *palangre,* cóllese o peixe, cébanse de novo os anzós e vólvese deitar. Bótanse en fondos de 20 a 200 metros.

Os pescantíns do *palangre* traballan á parte.

Nalgúns sitios, antre iles a Guardia e o Ferrol, úsanse os *palangrillos,* que son do mesmo xeito que os *palangres* anque de tamaño menor; empréganse en embarcacións pequenas e destíñanse tamén á peixota, congrio, ollomol, etc.

O palangre emprégase hoxe prá pesca en pequena escala, mais non hai moito comenzóu a se empregar un arte compricado e moito máis custoso, non somentes polo grandor da rede senón tamén polos barcos que requer e pola xente que emprega; trátase do *bou,* co que se pesca, non somentela pescada, senón tamén o escacho, as meiras e o bacalláu.

Parez ser que esta arte vén da Inglaterra e o seu nome exténdese ós barcos de vapor con casco de ferro cos que se emprega a rede de que tratamos.

Bou

O *bou* componse de dúas partes, unha superior e outra inferior, que se xunguen por meio dunha relinga.

A primeira está formada por cinco pezas que, comenzando polos extremos das pernadas, són: a *banda,* de trece metros de longo con mallas de quince centímetros; o *ceo,* de dúas redes, unha de dez metros e malla de once centímetros, e outra de seis metros e malla de nove centímetros; remata no *cope,* tamén de dúas redes, de cinco metros e malla de oito centímetros a primeira, e de seis metros e malla de sete centímetros a segunda.

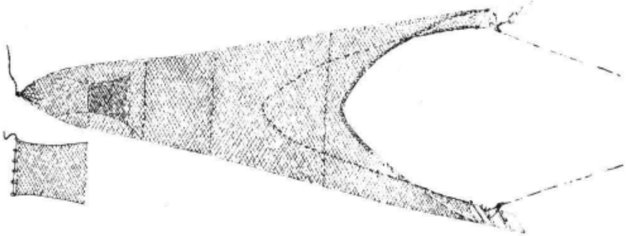


Fig. 268. - *Bou,* rede prá pescada, bacalláu e outros. Emprégase con vapores de ferro, mar adentro.

A parte inferior do *bou* tén catro pezas: a primeira, que forma o baixo da boca e das bandas, con catro metros de longo e malla de trece centímetros; as demáis son idénticas ás pezas da parte superior.

No interior do cope tén unha trampa de malla de seis centímetros pra que o peixe non poida saír unha vez que está dentro; a trampa vai suxeta con cordas ás dúas partes do *bou.*

A boca está formada por dúas relingas, a superior de corda, na que van os cortizos, e a inferior de cable forrado de esparto, na que se atopan os chumbos; pra regular a profundidade a que se quer que traballe o aparello pódenselle engadir anacos de cadea na relinga inferior.

A relinga que xunta as dúas partes desta rede únese ás que forman a boca e as tres van a se rematar nuns *ganchos* que, á súa vez, prenden nos *ferros das portas.*

As *portas* son unhas pezas de madeira de 2,80 a 3 metros de longo por 1,30 a 1,35 de ancho, reforzadas de ferro. Na cara interna levan uns triángulos de barra de ferro, con incrinación regulabre, e dos que sán os cables que van ó barco. Asegún se poñan os ditos triángulos, por efecto do empuxe da i-auga, a boca da rede abre máis ou menos.

Dixemos xa que se empregan pra iste aparello barcos de ferro, con moita tripulación e que se alonxan moito de terra, permañecendo no mar longo tempo.

Cando chegan ó sitio da pesca, largan o aparello por barlovento, comenzando polo cope; ó estar todo no mar, o barco vai marchando durante un tempo que varía asegún a cantidade de peixe que se atope, mais que xira darredor dunhas tres horas. Pasado iste tempo, cóbrase o aparello e cóllese o peixe por unha xareta que tén no cabo do *cope.*

Dado o tempo que os *bous* pasan no mar, levan cámaras pra que o peixe se non derrame namentras non tornan a terra.

Os tripulantes traballan a xornal, mais tamén teñen direito a un pequeno quiñón da pesca que fagan.

Artes pró bacalláu

Anque hoxe empregan o *bou* pra pescal-o bacalláu, denantes pescábano por outro procedimento, empregando veleiros que ían até os bancos de Terranova e nos que demoraban cinco ou seis meses.

Cada barco levaba consigo varias embarcacións pequenas coma auxiliares. Cando chegaban a un banco, fondeaba o veleiro e largaba os auxiliares, cada un tripulado por un ou dous homes; e espallados arredor do veleiro, sen perdelo de vista, escomenzaban a pescar. O aparello consistía nun cordel cun chumbo no cabo; de treito e treito, tiña unha brazolada co anzó correspondente que se enescaba con anacos de peixe. Os botes pescaban parados, deixando dependurar verticalmente o aparello, que se erguía en canto picaba o peixe; pra isalo a bordo, axudábanse cun *gancho* de ferro mangado nun pau.

Cando enchían o bote de peixe, íano valeirar ó veleiro que, pola súa parte, tamén pescaba do mesmo xeito.

Ó iren fallando os peixes nun sitio, íanse pra outro, seguendo esí deica o remate da tempada.

Iste sistema, como dixemos, desaparecéu sustituido polo *bou*, que deu caracter industrial a esta pesca, faguéndoa traballo de empresa.

O bacalláu, conservado en sal durante o tempo que estaba o barco no mar, preparábase logo en terra pró transformar en *cicial*, operación da que logo falaremos e que unhas veces faguían as familias dos mesmos pescantíns e outras os que, adicados somentes a elo, mercaban o peixe ós barcos que chegaban.

A dificultade principal desta pesca era que cumpría ire moi lonxe e estar moito tempo fora, cos perigos que o mar tiña prós barcos veleiros, pouco donos dos seus movimentos. Por esta razón a pesca do bacalláu era o verdadeiro contraste dos bós mariñáns.

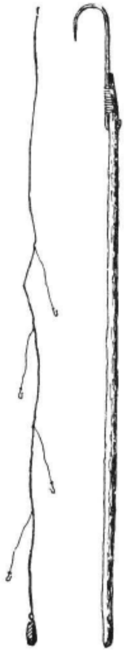


Fig. 269. - *Angarello* pró bacalláu e *gancho* pra isar o peixe a bordo.

Beta

Pra peixes do tipo da xarda, agulla, lisa, etc., úsase unha rede chamada *beta* que presenta unha chea de variantes, segundo a localidade en que se atope.

A máis sinxela de todas é a empregada pola costa da provincia de Lugo.

Chámase tamén *embalo* e consiste nunha rede rectangular, duns cen metros de longo por dez de fondo e malla de 15 milímetros. Por riba tén tralla con cortizos e por baixo sen peso algún. Nun cabeceiro leva unha corda con bourel e *can* ficando o outro ceibe pra xirar arredor dil, provisto de bourel con ramo.

Úsase de noite, do San Xosé ó San Xoán, e déixase toda a noite pra que enmalle o peixe, á deriva, levado polas correntes e o vento. E pola mañán recóllese e gárdase o peixe.

Prás *betas* úsanse *botes* tripulados por tres ou catro homes, e cada embarcación pode deitar varias redes.

As *betas* entíntanse pra que duren máis; os cabeceiros poden rematar rectos ou en *pé de galo.* Estas redes bótanse preto da costa e pérdense moitas cando hai temporal levadas polo vento e as ondas.

Istes aparellos son feitos polos mesmos pescantíns, que logo traballan á parte.

No Ferrol teñen as *betas* un tamaño moi variabre, con malla de quince a trinta milímetros.

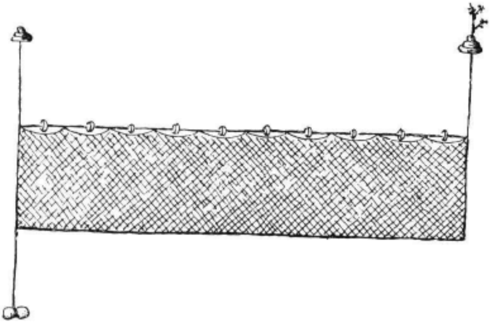


Fig. 270. - *Beta* ou *embalo,* prá cabala, múxel e outros semellantes.

A tralla superior vai provista de cortizos e a inferior de chumbos ou *pandullos.* Un cabeceiro tén bourel con ramo e can; o outro bourel e ramo. No demáis é coma o anterior.

Na costa de Sada e polos arredores, a *beta* é semellante a ésta, mais emprégase pra faguer cerco. Tén cento oitenta metros de longo por doce de outo e malla de quince milímetros.

Bótase de noite, *á ardora.* Cando se olla o sinal do peixe, lárgase un cabeceiro con bourel e can; logo vaise arrodeando deica xuntal-os dous cabos, e entón bátese na i-auga con remos e *embalos* pra que fuxa o peixe e enmalle. Ó rematar, cóllese a rede e gárdase o peixe, comenzando un novo lance.

En Vilagarcía úsase unha *beta* igual, mais cando se quer pra faguer cerco, os cabeceiros rematan en *pés de galo.*

No Caramiñal emprégase iste mesmo aparello coma arte de arrastre ou coma arte fixo.

Pró arrastre, déixase un chicote en terra e o barco vai largando a rede consonte describe unha circunferencia que vén rematar ó punto de partida. Entón, vaise turrando polos dous cabos e desenmállase o peixe consonte se cobra a rede.

A *beta* coma arte fixo é semellante á *estacada* dos ríos que veremos máis adiante.

Pra empregar diste xeito a *beta,* precúranse lugares axeitados, limpos e de pouco fondo.

Nun sitio que a maré deixe en seco, espétanse estacas formando unha circunferencia do mesmo perímetro que o longo da rede.

Cando rubíu a maré, vaise pondo a rede nas estacas, prendendo nelas a tralla dos cortizos e deixando ir ó fondo os chumbos; a operación, craro está, faise dende un barco e, esí que está tendida toda a rede, agárdase a que a maré baixe de novo; o peixe, ó ir coa maré, enmalla na rede ou queda en seco; entón recóllese a pesca a pé enxoito.

Parez ser que esta modalidade da *beta* é orixinaria de Asturias, de onde veu á Galiza, anque, coma dixemos, teñamos eiquí un aparello igual, a *estacada.*

Angarello e liñó

Prás mesmas castes de peixe empréganse tamén aparellos de anzó, coma o *angarello* e o *liñó.* Tanto un coma o outro teñen moitas variantes asegún o peixe a que se destiñen; de ehí que compre engadirlles a denominación correspondente; niste caso serían *angarello prá cabala* e *liñó prá cabala.*

O angarello prá cabala consta dun cordel longo que leva no cabo un *chumbo,* de onde sán dúas *brazolas,* unha de setenta centímetros de longo e outra de corenta, con sendos anzós que se ceban con anacos de peixes pitados. Iste aparello úsase co barco quedo, deixando caír verticalmente o cordel; cando se nota na man que o peixe picóu, érguese, cóllese a cabala, íscase de novo o anzó e vólvese a botar.

O mesmo angarello úsase co barco en marcha, mais entón leva un cordel de vintecinco metros rematado nun chumbo e, a seguer, unha *tansa* dun metro con outro chumbo e logo a brazola co anzó, que agora leva arredor un a xeito de pincel feito con serdas de cabalo ou de vaca.

Iste bótase namentras navega o barco e, cando morde o peixe, túrrase por il e traise a bordo.

O liñó das cabalas consiste nun fío longo de serdas de cabalo, que se leva embrullado nun *sirgo* ou rectángulo de cortiza. No remate do fío atópase un *birol* que consiste nun triángulo de aramio preso ó fío por un vértice; no meio da base fai unha argola na que entra un anaco de aramio co cabo superior ensanchado pra que se non saia e o inferior rematado en forma de anel pra prendel-o resto de aparello; o obxeto do *birol* é que poida o extremo do liñó dar voltas sen que se desfaga o fío. Despóis do *birol* atópase un anaco de corda na que vai a *bulsa do ingoado* ou *engado*, e logo un aramio, *chinche*, cun chumbo no meio, de onde sán dúas tansas ou treitas, sedás feitos con serdas de cabalo branco, con sendos anzós.

A *bulsa do engado* consiste nunha bulsa de lenzo, de forma cónica, presa polo vértice ó aparello. Nesta bulsa bótase o engado e lánzase o aparello ó mar: o movimento de descenso fai que, polo empuxe da i-auga, a *bulsa* estíe direita, mais, en canto se detén o aparello, a *bulsa* vírase e o *engado* cai por riba dos anzós atraguendo esí ó peixe.

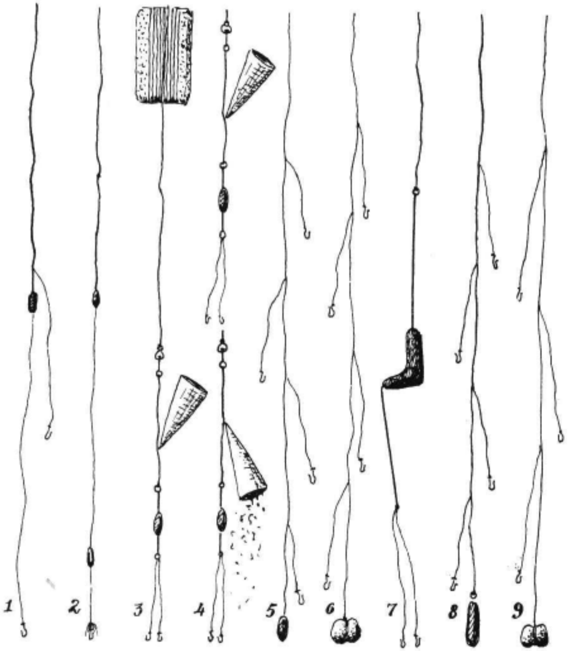


Fig. 271. - *Angarellos:* 1, prá cabala, co barco quedo. 2, pró mesmo, co barco en marcha. 3, *liñó* pró cóngaro. 4, funcionamento da bulsa do ingoado. 5, pró besugo e faneca. 6, pró mesmo. 7, prá faneca e pancho en Santa Uxía e Caramiñal. 8, 9, pró mesmo no Ferrol e outros lugares.

Iste aparello íscase con carnada de sardiñas, *mazacote*, e *déitase* co barco fondeado.

Os *angarellos*, os *liñós* e algúns outros aparellos de anzó que iremos vendo, empréganse dende terra ou dende un barco; non hai ningunha embarcación especial pra iles, senón que se pode utilizar calquera, dende unha *chalana* ou unha *gamela* ás *parexas* ou ós *bous*, xa que a súa utilización lévase a cabo moitas veces nos intres ceibes doutras pescas, coma xa dixemos; non embargantes, adóitanse levar barcos pequenos cando se sai co excrusivo obxeto de empregar istes aparellos, tal coma as *traiñeiras* e, aínda millor, as *dornas*, das que imos falar agora.

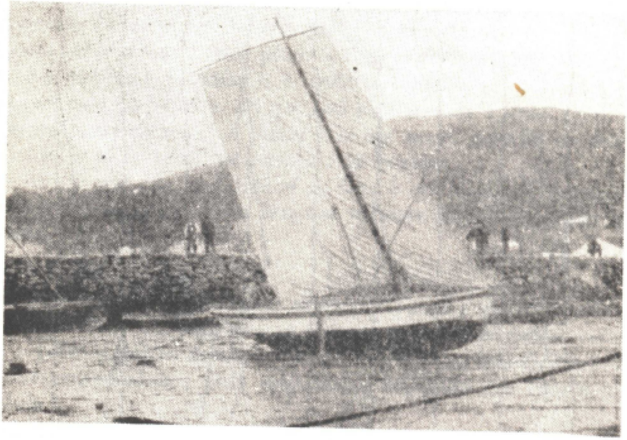


Fig. 272. - *Dorna* do Porto do Són (Cruña). Por atoparse en seco non tén posto o timón. No fondo, á esquerda, unha *dorna polbeira*.

A *dorna* tén seis metros de eslora, dous de manga e un e meio de puntal, popa chata, proa aguda, timón movido por unha *cana* e vela. O mastro vai preto da proa e pódese incrinar máis ou menos pra coller mellor o vento. A vela é rectangular, con *velafíns* pra coller *risos* e disminuir a superficie da vela cando hai moito vento.

A vela tén tamén polas beiras uns lazos de corda, *calos* e *poias*, pra pór un pau que descansa na borda pola outra punta pra careal-a vela ó vento.

Nun lado tén unhas forquitas de madeira, *gallas* ou *foinetas*, pra pousal-os remos cando se non usan.

As táboas que forman os costados das *dornas*, poden iren de dous xeitos: montando a beira dunha sobor da que vai por baixo —*dornas de barragón*— ou coas xuntas a pano —*dornas de tope*.

Tén tres *bancadas* e unha serie de departamentos no interior: *panel de useo, cadeira, panel, cubichete* e *cofiño de popa,* contando de adiante atrás.

Hai tamén unhas *dornas* máis pequenas, de tres a catro metros de eslora, que se empregan pra pescal-o *polbo* ou *pulpo* e que son, en todo o demáis, idénticas ás outras; chámanse *dornas polbeiras* e, craro está, van tripuladas por menos xente.

A dorna siñifica o paso da pesca familiar ó cooperativismo; é propiedade dunha soia familia, mais pra tripulala precísanse tres homes e un rapaz; non sendo sempre doado atopalos nunha soia familia, os propietarios facilitan a embarcación pra que outros tres o acompañen, indo o dono en calidade de *patrón* e traballando todos á parte, fora da mitade que corresponde ó patrón.

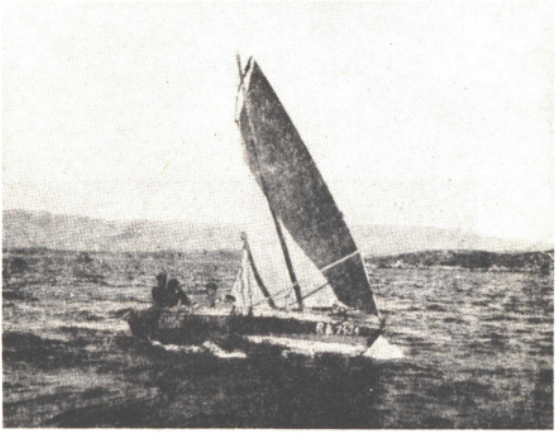


Fig. 273. - Unha *dorna* a todo trapo.

As *dornas* empréganse pra toda caste de pesca que requira embarcacións do seu tamaño.

Artes pró besugo, faneca, cóngaro, etc.

O besugo, a faneca, o salmonete, o bispo, a bareixa e outros semellantes, péscanse con *trasmallo, angarello* e *balancín,* dos que imos falar agora.

O *trasmallo* consiste nunha rede rectangular formada por tres panos apricados uns sobor dos outros, formando un tecido triple. O pano central tén malla de quince a trinta milímetros e vai antre dous con malla de dazasete centímetros. A rede mede de vinte a cincoenta metros de longo por dous ou tres de outo; a tralla superior leva cortizos e chámase *cortizada;* a inferior, ou *chumbeiro,* pode levar chumbos ou *pandulleiros* consistentes en paquetes de area embrullada en lenzo e atados polas dúas puntas á tralla.

Nos cabeceiros leva *pés de galo* e sendas cordas con boureles e ramallo nos cabos de riba e can nos de baixo, cando está armada, xa que iste arte pódese largar, e esí se fai case sempre, unindo varias redes, que poden seren dúas, tres, catro ou máis, polo *mistoiro.* Esta rede vai entintada.

Péscase coelas pola noite ou polo día, levándoas ó mar e deixándoas fixas por un cabo ou á deriva, ceibes polas dúas cabeceiras.

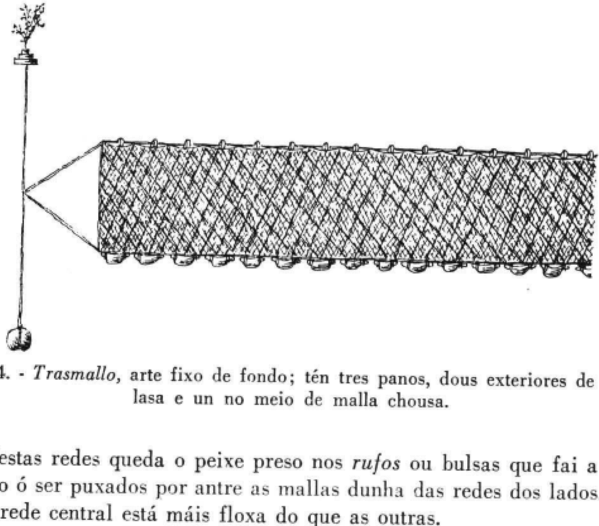


Fig. 274. - *Trasmallo,* arte fixo de fondo; tén tres panos, dous exteriores de malla lasa e un no meio de malla chousa.

Nestas redes queda o peixe preso nos *rufos* ou bulsas que fai a rede do meio ó ser puxados por antre as mallas dunha das redes dos lados. Por isto, a rede central está máis floxa do que as outras.

Cando se calcula que os *trasmallos* están xa cheos, recóllense, desenrúfase o peixe e lárgase de novo. Úsase calquer caste de embarcación pequena.

O *angarello pró besugo e a faneca* consiste nun cordel branco cun chumbo no cabo; dalí sai unha tansa con outro chumbo no extremo, e dela catro brazolas cos seus anzós. Outro tipo consiste nunha corda branca, cunha pedra, *pandullo,* na punta; do final da corda sán, escalonadas, catro tansas con sendos anzós.

Cébanse con mazacote e péscase co barco quedo, de xeito que os angarellos caian verticalmente.

ARTES PRA OUTROS PEIXES

Pra *besugos* e *panchos* hai tamén outros *angarellos* de tipo local, coma son os seguintes:

No Caramiñal e Santa Uxía de Ribeira faise o angarello con cordel entintado, que leva no remate unha *gasa* ou lazo na que prende, por meio dun anel, un aramio; no outro cabo diste vai un chumbo domeado en forma de ángulo; da extremidade ceibe sai outro aramio que leva dúas tansas cos anzós.

No Ferrol e nos seus arredores consta dun cordel tintado que tén no cabo unha *gasa* da que vai dependurado un chumbo ou unha pedra; denantes da *gasa* hai catro tansas, algo apartadas unhas das outras, cos anzós correspondentes.

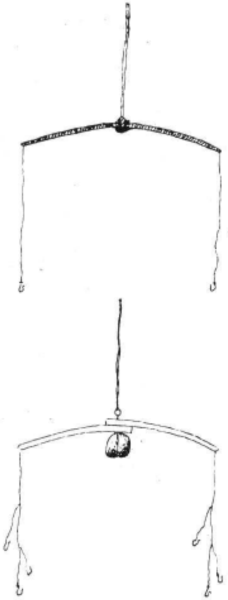


Fig. 275. - *Balancíns* de ferro e de madeira, pra cabalas, fanecas, etc.

Finalmente, en Cangas e outros portos das Rías Baixas emprégase un igual a iste derradeiro, mais coa corda feita de serdas de cabalo e somentes con tres tansas.

O *balancín* consiste nun anaco de fita de aceiro algo domeado, faguendo arco; no meio tén un burato por onde pasa o cordel que sostén o aparello e que leva eiquí, debaixo do arco, un pandullo; o aro mede sesenta centímetros e nos extremos leva sendas tansas cos seus ancelos. As tansas chámanse niste aparello *trenzas*.

Outro *balancín* se atopa tamén que somentes varía o anterior en que o aro está feito con dous anacos de madeira xunguidos, un sobor do outro, por un extremo, e en que, en vez de ter unha tansa en cada punta, tén un cordel do que sán catro tansas con anzós.

Os *balancíns* úsanse co barco quedo, sendo os sitios en que máis se empregan, Muros e as Rías do Norde.

Pró cóngaro, mero, besugo e outros, úsanse pola beiramar de Muros e Fisterra algúns tipos de *angarellos* dos seguintes xeitos: un diles, chamado *espulleira,* consiste nun cordel cun chumbo ou pandullo no cabo; o destiñado ó cóngaro leva un cordeliño, saíndo do mesmo atadillo do pandullo, con dúas tansas cos seus anzós; pró mero tén distribuídas no cabo da corda, nove tansas, e pró besugo dazaoito.

En Muros hai unha *espulleira* consistente nun cordel tintado, de cincocentos metros, cun chumbo ou un pandullo; deiquí sai un fío forrado de lá, de cinco metros de longo e, no seu cabo, dúas tansas con dous anzós.

En Mugardos e algúns outros sitios teñen un *angarello* ó que chaman *xiougada,* que consiste nun cordel tintado de douscentos metros, seguido doutro anaco de cordel, iste colchado con lá, e cun pandullo ou un chumbo no cabo; deiquí parten dúas tansas de cordel delgadiño con sendos anzós; destíñase ó cóngaro.

Outra *xiougada,* tamén pró cóngaro, tén un cordel tintado que remata nun pandullo; logo, veñen dous tiros de fío forrado e, a seguir de cada un, outro anaco de fío algodonado, pró que se emprega o algodón das mechas dos chisqueiros.

O *angarello* pró cóngaro nas Rías Baixas consiste nun cordel branco, que se segue cun anaco de cabo forrado levando dependurado no meio un pandullo; do cordel, denantes da súa xuntura co cabo, sai unha tansa de fío forrado de branco cun anzó na punta e outras dúas tansas coma ésta van no remate do cabo.

Todos istes *angarellos* pra cóngaro, mero e besugo, empréganse prá pesca no mar aberto, en fondos de cincoenta a cincocentos metros, co barco quedo e deixando caír verticalmente os aparellos.

Pró cóngaro tamén se emprega a *liña,* formada por un fío groso cun pandullo no cabo; do pandullo sai unha tansa que remata nun anzó, ó que pola Ría de Noia chaman *estrame*. Denantes do pandullo leva iste aparello unha *bulsa do engado,* de cuio funcionamento demos conta ó nos ocupar da pesca das cabalas.

A *liña* déitase co barco parado e cébase con mazacote. Emprégase moito a dorna pra todos istes aparellos, menos pra aquiles que, por seren pra mar aberto, precisan barcos meirandes.

Finalmente, indicaremos que pra istes mesmos peixes úsanse tamén os *palangres* dos que falamos xa no lugar oportuno.

ARTES PRA OUTROS PEIXES

Pró abadexo, o cazón, a raia, o rodaballo e outros semellantes, empréganse dous tipos de *angarellos,* o *curricán* e o *liñó.*

Os *angarellos* son dous totalmente distintos; un diles é coma os xa descritos, pouco máis ou menos; o outro é unha caste de rede de que falaremos logo e que tamén se chama *cazoeira,* nome que lle daremos en adiante pra maior craridade, reservando o de *angarello* pró de anzó.

Está formado iste angarello por un cordel ó que vai xunguido un aramio que remata nun chumbo; segue logo un cordel fino e remata no anzó. Iste angarello cébase con cangrexo e úsase co barco fondeado: lánzase o aparello con forza o máis lonxe que se poida e cóbrase aixiña, poilo peixe corre atrás dil e morde no anzó.

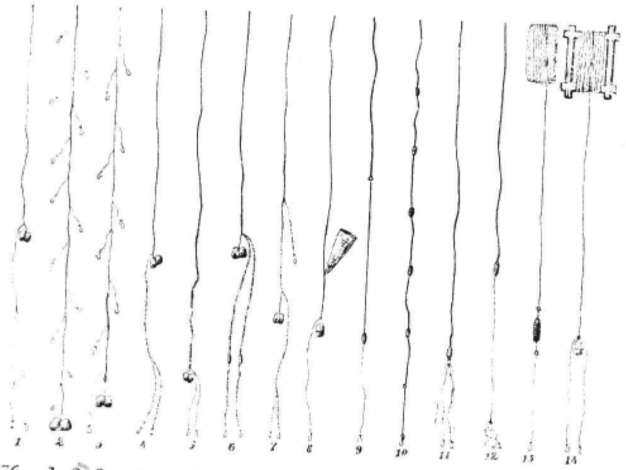


Fig. 276. - 1, 2, 3 e 4, *espulleiras* prá pesca de cóngaro, besugo, etc., de Muros e Fisterra (Cruña). 5 e 6, *xiougadas* de Mugardos (Cruña), pró mesmo peixe. 7, *angarello* das Rias Baixas, prá mesma pesca. 8, *liña* pró cóngaro, no Porto do Són. 9, *angarello* pró abadeixo. 10 e 11, *angarellos* pró abadeixo, o primeiro co barco en marcha e o segundo coíl quedo. 12, *curricán,* usado en Muros pra varios peixes. 13, *liñó* do Porto do Són pró abadeixo. 14, *gradella* do mesmo sitio pra maragotas.

Outro *angarello,* chamado tamén *liñó da isca,* consiste nun cordel de cincoenta metros de longo con chumbos de metro en metro no derradeiro anaco; no remate, un aramio de meio metro e no seu cabo o anzó. Íscase con anacos de anguía e úsase co barco camiñando, quedando o anzó de sulago. Cando o peixe picóu, érguese, íscase de novo e vólvese a deitar.

Unha variante diste angarello úsase co barco fondeado. Tén un cordel de corenta e cinco metros cun chumbo na punta, de onde sán dúas tensas con anzós e un mangado de serdas de boi ou de cabalo que as cobren. Péscase, coma dixemos, co barco quedo: céibase o aparello e faise rubir e baixar até que morde o peixe.

O *curricán* úsase por Muros e arredores. O *curricán* é un cordel rematado nun chumbo e logo un aramio ou un cordel delgadiño con anzó no cabo.

O *curricán* íscase cun anaco pequeno de lenzo menos pró abadexo, que se isca con pulpo pitado.

Iste aparello ponse na popa do barco e bótase iste a andar; o peixe vai atrás dil até que morde no anzó.

O *liñó* é coma os angarellos. O fío, feito co fío corrente que se vende nas tendas, vai embrullado nun *sirgo* ou anaco de cortiza; leva no seu extremo un aramio, *chinche*, cun chumbo no meio; a seguir vai a *treita* ou tensa co anzó na punta. Cébase con anacos de peixe, especialmente con raxo de pulpo ou polbo. O *liñó* emprégase co barco fondeado.

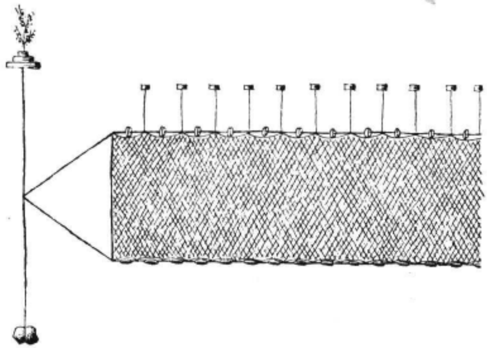


Fig. 277. - *Cazoeira* ou *angarello,* pró abadeixo, cazón, mero, etc. Parez ser unha rede orixinaria da Galiza.

A *cazoeira,* que xa dixemos que recibía tamén o nome de angarello, é unha rede rectangular, de corenta metros, pouco máis ou menos, de longo e un e meio ou dous de outo, con malla de setenta e cinco milímetros. Na tralla superior leva cortizos e na inferior chumbos ou pandullos, dependurados con *pandulleiras.* Remata nos cabeceiros e *pés de galo,* con sendas cordas con boureles e ramo e can.

Polo xeral, somentes leva cortizos por riba, mais nalgúns sitios póñenselle tamén algúns boureles pequenos sostidos por cordas chamadas *calamentos.* Están entintadas.

A *cazoeira* úsase con botes de dez a doce homes de tripulación, levando cada barco trinta ou corenta redes.

Sán a pescar de mañán, lárganas e quedan espreitando pra recoller aquelas que se vexa que teñen peixe, o que coñecen polo movemento dos boureles e o que istes se afunden; entón, cobran a rede, desenmallan e lárgana de novo.

Polo xeral, istes mariñáns traballan á parte: a mitade pró dono da rede e o resto pra repartir antre os demáis.

O longueirón é un peixe que se pesca nas costas por procedimentos sinxelos que lembran os xeitos de moitos pobos primitivos dos nosos días.

Empréganse pra il a *paínza* e a *fisga*. A paínza non é máis que unha lanza con mango de sesenta centímetros de longo. Coela na man, vaise ollando pola beiramar deica atopar un longueirón; cando se dá coíl, espétaselle a paínza, retorcéndoa pra que asegure máis e, puxando polo mesmo aparello, sácase a terra.

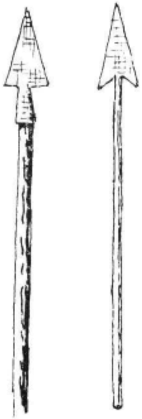


Fig. 278. - *Paínza* ou *palleta* e *fisga*.

A *fisga* é unha cousa semellante, variando somentes no ferro, que é de forma cónica; úsase especialmente en Sada e nas Rías do Norde.

Pesca do bonito e atún

O bonito e o atún péscanse por un curioso procedimento que imos ver; úsanse hoxe barcos de vapor, servindo os das *parexas* ou dos *bous* ou outros calisquera. Denantes eran veleiros, mailo procedimento é o mesmo que se segue empregando hoxe.

O barco leva no interior das bordas, na súa parte meia, dous madeiros, un en cada banda, chamados *moletas*, con dúas entallas pra apoial-as varas, que meden de trece a dezasete metros de longo cada unha.

As varas, que son dúas, unha por banda, teñen tres *motóns* ou roldanas: un no extremo, outro no meio e un terceiro un pouco máis arriba do lugar en que descansa na *moleta.*

Por cada motón pasa unha corda que tén no cabo unha argola de metal, *recodo,* que serve, á súa vez, pra que nela xogue a *liña,* que sostén no seu extremo un anaco de aramio de sete metros de longo e que remata nun anzó dobre, especial pra esta pesca, envolveito en cosco de millo esfiañado e cuns anaquiños de tea roxa ou verde.

Cada vara leva, polo tanto, tres aparellos, mais largados de tal xeito que non queden todos ó mesmo nivel, senón cada un un pouco retrasado con relación ós outros.

Na parte dianteira do barco, nas amuras, póñense outras dúas varas máis pequenas, as *raposas,* de catro metros de longo e cunha liña cada un.

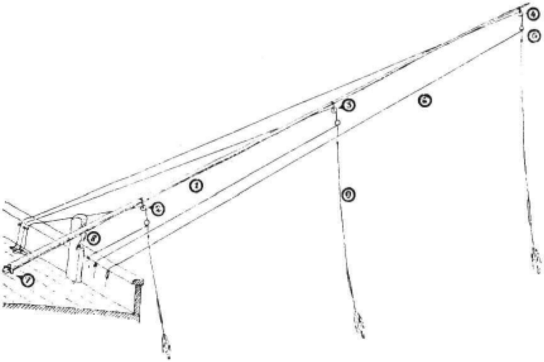


Fig. 279. - *Boniteira,* prá pesca do bonito. 1, *vara. Motóns:* 2, *amura.* 3, *segunda.* 4, *penol.* 5, *recodo.* 6, *liña.* 7, *argola.* 8, *moleta.* 9, *alambrada.* Foz (Lugo).

Tanto o bonito coma o atún péscanse en mar aberto, sendo preferible con "algo de tempo", é decir, con marexada.

Pra armal-os aparellos, póñense primeiro as *varas,* metendo o extremo máis groso nas *argolas* que coíste ouxeto se atopan na cuberta; a *vara* apóiase na entalla máis baixa da *moleta* cando está bo tempo e na outa cando o mar move moito o barco. O mesmo faise logo coas *raposas.*

Despóis póñense os aparellos nos cabos das correspondentes *liñas,* pasadas polos *recodos,* e púxase das cordas que os sosteñen até que o recodo queda onda o motón correspondente; entón, coa *liña,* dáselle ó aparello o largor que conveña e amárrase a liña na borda.

Armados todolos aparellos, ponse o barco en marcha namentralos mariñeiros vixían pra ver cando morde algún peixe; chegado iste intre, traise o aparello por meio do cordel e a liña e ízase o peixe a bordo coa axuda do gancho. Logo, lárgase outra vez o aparello.

Péscase todo o día, anque as millores horas son as do solpor e as da luzada.

Os barcos do bonito e do atún botan no mar darredor de cinco días; ó cabo diles veñen a terra, descarregan o peixe, repóstanse do preciso e tornan ó mar.

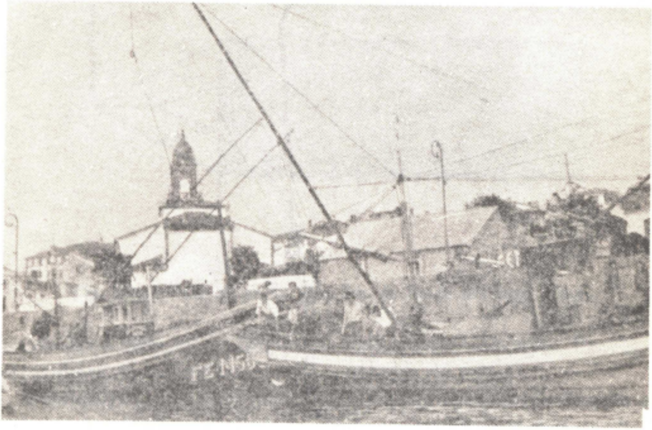


Fig. 280. - Barco coa *boniteira* armada. Foz (Lugo).

Os mariñáns traballan á parte —"ó quiñón"— cobrando o dono a mitade do produto e partindo a outra mitade en tantos quiñóns coma tripulantes, antre os que tamén se conta o dono, que cobra o seu quiñón a máis da mitade que lle corresponde polo barco e aparellos.

Istes barcos aproveitan a pesca do bonito pra pescar tamén, polas noites, o marraxo, de moito maior tamaño que o bonito e non tan apreciado.

O aparello non pode ser máis sinxelo: trátase dun anzó grande, o maior de todos, que vai amarrado pola argola ou *pata* a un anaco de aramio forte e iste a unha corda.

O aparello guíndase pola borda despóis de enescalo cun anaco de bonito. A corda vaise atar preto do lugar en que dormen os mariñáns despóis de a faguer pasar pola anga dun caldeiro de metal.

Cando o marraxo morde no anzó, sacude a corda e esta fai soal-o caldeiro, cuio ruido desperta á xente. Ruben entón a cuberta e puxan pola corda pra collel-o peixe, que izan coa axuda do *gancho*.

Logo, enescan de novo e largan outra vez o anzó.

O marraxo gárdase no barco co bonito e véndese coíl ó chegar a terra.

Hoxe é frecuente que istes peixes señan mercados polos donos das fábricas de conservas, sen iren á lonxa de contratación. Cando non é esí, pódense vender no mesmo peirao ou na lonxa.

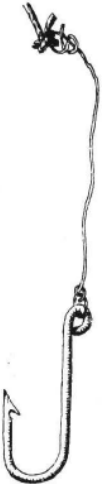


Fig. 281. - Aparello pró marraxo.

Moitas fábricas de conservas teñen os seus barcos prá pesca, con mariñeiros contratados á parte ou a xornal. Niste caso, o peixe lévase diretamente á fábrica.

Outras artes pra peixe

Anque non moi apreciados, non deixan de tel-a súa importancia os pintos ou maragotas que se pescan co *angarello* coñecido co nome de *gradella.*

A *gradella* consiste nun bastidor de madeira no que se embrulla o fío; no cabo leva un pandullo do que sán dúas tansas cos seus anzós. Cébase con mazacote.

O *meio mundo,* do que xa falamos, pódese empregar pra pescar pións, mais ístes tamén se pescan coa *rede de pións* e o *salabardo.*

A *rede de pións* é un arte fixo de fondo, consistente nunha rede de setenta e dous metros de longo e catro de outo, con malla de quince milímetros. Na parte de riba leva unha tralla con cortizos e na de baixo outra con chumbos. Úsase entintada.

Os cabeceiros rematan en *pés de galo,* máis ou menos compricados, que levan sendas cordas con boureles e cans.

Lévanse en embarcacións pequenas e, ó chegar a un lugar axeitado, lárgase un extremo, que queda fondeado co can, e séguese deitando a rede deica chegar ó outro cabeceiro, que se fondea do mesmo xeito. Pasada unha hora, cóbrase, desenmállase o peixe e déitase de novo.

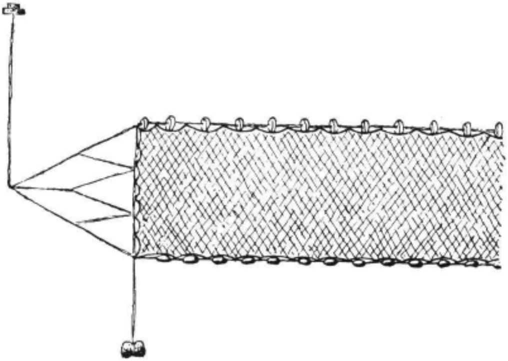


Fig. 282. - *Rede de pións,* arte fixo de fondo pra istes peixes.

O *salabardo,* que compre non confundir co aparello xa descrito e que chamamos tamén *truel, rodafolez, arnel* ou *redeño,* consiste nunha rede rectangular de vinte e seis metros de longo por dazaséis, con malla de catro a cinco centímetros. A rede é máis ancha no meio que nos cabos con ouxeto de que faga bulsa, o mesmo que ollamos ó falar do *traiñón* e da *rapeta.* Por riba tén cortizos e por baixo chumbos; nos cabeceiros, *pés de galo* dos que sán *seneiras* ou cordas pra puxar polo aparello. Úsase entintado.

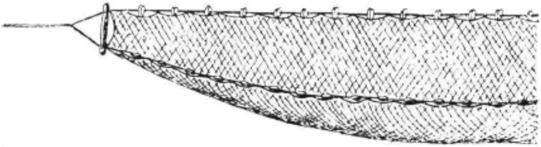


Fig. 283. - *Salabardo,* rede de arrastre prá pesca do pión en Mugardos (Cruña).

O *salabardo* lévase nun bote tripulado por tres homes e coménzase a largar polo meio; cando está todo na i-auga, amárranse as *seneiras* á popa e ponse en marcha a embarcación. Rémase durante meia hora, coa rede atrás, e, ó cabo diste tempo, cóbrase o aparello, valéirase e déitase de novo.

Os tripulantes traballan á parte, fora da mitade de produto que é pró dono da rede.

O *salabardo* úsase principalmente en Mugardos e atópanse poucos, habendo protestas contra iles por considerar que causan perxuicios.

A raia e outros peixes semellantes cóllense coa *raeira*, arte fixo co que tamén se pescan rodaballos, centolas, langostas, bois, etc.

Consiste a raeira nun conxunto de hastra setenta pezas de rede xunguidas polos mistoiros; cada unha mede cincoenta metros de longo por un e meio de outo, con malla de sete centímetros. Por riba teñen unha tralla cos cortizos e por baixo outro con pandullos dependurados por meio de pandulleiros. Algunhas levan tamén na tralla superior algún boureles. Nas cabeceiras, *pés de galo* formados coas prolongacións das duas trallas, *fondas*, que amarran a un calamento con bourel e can.

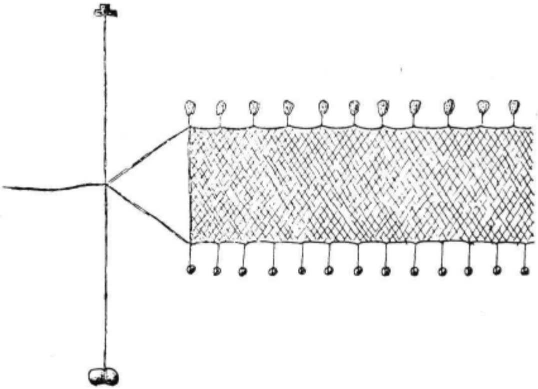


Fig. 284. - *Raeira*, arte fixo pra raia, rodaballo, etc. Armase en varias pezas.

A raeira déitase perto da costa, en fondos axeitados, e déixase o tempo que conveña até que enmalle o peixe; logo cóbrase, valéirase e vólvese a largar. Úsanse pra elas dornas, traiñeiras, etc., e os tripulantes van á parte, sendo a mitade pró dono da rede.

Prá robaliza emprégase en Camariñas e nas Rías do Norde da Galiza un *angarello* que consiste nun cordel delgado de algodón que tén no cabo un aramio tamén delgado cun chumbo na punta. Eiquí atópanse dúas tansas cos seus anzós con serdas de cabalo ou de vaca prás esconder. Cébanse os anzós con mazacote e, dende un bote, guíndase o aparello con forza, lonxe, e recóllese aixiña, poilo peixe morde namentras está en movimento.

En Foz empregan tamén o *curricán,* do que xa falamos, pra pescar robalizas pequenas e lamegas.

Certa importancia, polo que abonda nalgúns sitios, tén a agulla, que se pesca coa *beta,* da que xa falamos ó nos ocupar da cabala, lisa, etc., e co *trabuquete,* do que falaremos eiquí.

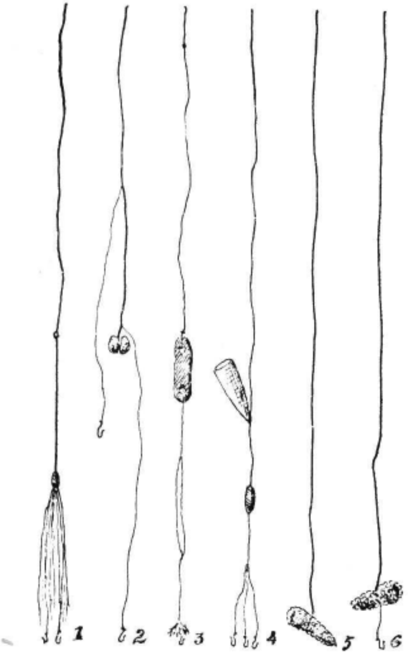


Fig. 285. - 1, *angarello* prá robaliza en Camariñas (Cruña). 2, *angarello* pró sargo e chepa en Mugardos, Ferrol (Cruña), etc. 3, *angarello* pra verdeles, de Pontedeume (Cruña). 4, o mesmo en Muros (Cruña). 5 e 6, *espigas* pró polbo de Noia (Cruña).

O *trabuquete* é unha rede de feitío trapezoidal, coa base menor cara baixo. Mede de longo, por riba, cento corenta metros e de outo sete; divídese en tres anacos, un central, con malla de dez milímetros, e dous ós lados, con malla de quince milímetros. Na tralla superior leva cortizos e na inferior pedras furadas e pasadas pola tralla. Nista tén esimesmo unha serie de argolas de metal polas que pasa unha corda ou *xareta.* Úsase entintado e fano os mesmos mariñáns con anacos doutras redes, traballando á parte.

O *trabuquete* pódese usar dende terra ou dende un barco, anque iste faga falla nos dous casos.

Pódese deixar unha seneira en terra e o barco ir deitando a rede consonte vai faguendo un camiño circular pra rematar no sitio de partida. Precúranse fondos baixos pra que a rede os vaia barrendo, e entón recóllese a rede dende terra, turrando polas seneiras e pola xareta.

Prá empregar dende o barco, déixase un cabo nun bourel ou nun barco auxiliar, e outro vai largando a rede faguendo cerco e indo en precura do outro cabo. Xuntolos dous, cóbrase a rede faguendo bulsa coa xareta e recollendo o peixe cos salabardos.

Iste aparello, coma se olla, pode ser de arrastre, usado dende terra, e de cerco, empregado dende o barco, e non somentes se pesca coíl a agulla senón tamén a sardiña e outros peixes semellantes.

En Mugardos, o Ferrol e algúns portos máis, pescan ō sargo e a chepa cun *angarello* que tén un cordel groso rematado nunha pedra á que dan o nome de *chumbada,* e denantes dela dúas tensas, unha de cinco metros e outra de sete, cos seus anzós correspondentes.

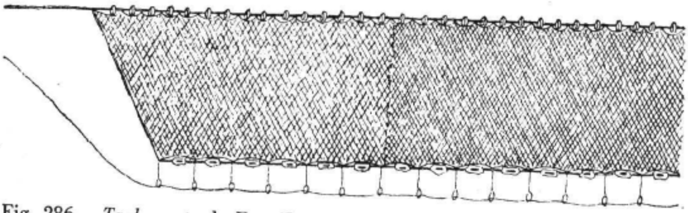


Fig. 286. - *Trabuquete* de Foz (Lugo) prá pesca de agullas; o mesmo tamén se atopa en Pontevedra.

Cébase con anacos de sardiña ou con almeixas e déitase dende un bote.

Tamén pró *verdel* se empregan *angarellos* en Pontedeume, Ares, Muros, etc.

Os de Pontedeume e Ares consisten nun cordel delgado e tinguido, que leva no cabo unha lamia de chumbo con dous buratos; nun diles amárrase a corda e no outro un cordel delgado que tén a seguir unha tansa dobre, de trinta a corenta centímetros de longa, e despóis outra tansa sinxela co anzó cuberto con prumas.

Iste *angarello* úsase co barco en marcha, deitando un pola popa e outro por cada banda ou un só.

O de Muros tén unha corda feita con serdas de cabalo, un chumbo no cabo e, saíndo dil, un anaco de cordel con tres tansas e os correspondentes anzós. Denantes do chumbo vai unha *bulsa do engado,* de cuio funcionamento xa temos falado.

Emprégase co barco fondeado, deitando verticalmente o aparello e erguendo cando o peixe mordéu.

Índa nas nosas costas podemos atopar outros peixes a máis dos que levamos citados. Péscanse polos procedimentos dos outros semellantes a iles e tamén dende os peiraos, onde se ollan homes sentados, coa liña na man, e que, a falla doutras artes, collen algúns peixes pró seu xantar por meio dun anzó e un engado calquera.

Outras veces fan a pesca dende un bote emprestado, a pouca distancia de terra, ou dende os barcos que fondean no peirao.

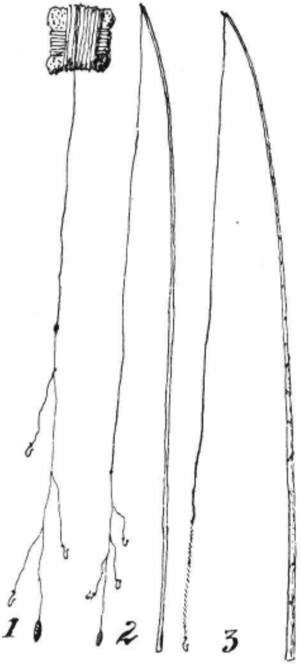


Fig. 237. - *Angarellos* pra varios peixes. 1 e 2 són o mesmo, armado un en *trulle* e o outro en *cana*. 3, *vara* pra pescar nos *babeiros*.

Falamos xa dos *angarellos* destiñados a determiñados peixes e queremos engadir eiquí outro que serve pra varios. Trátase dun *angarello* formado por un cordel que se embrulla sobor dun *trulle* ou taco de cortiza; o cordel leva no cabo unha tansa grosa rematada nun chumbo; da tansa sán outras tansas finas cos seus anzós. Iste angarello úsase tamén

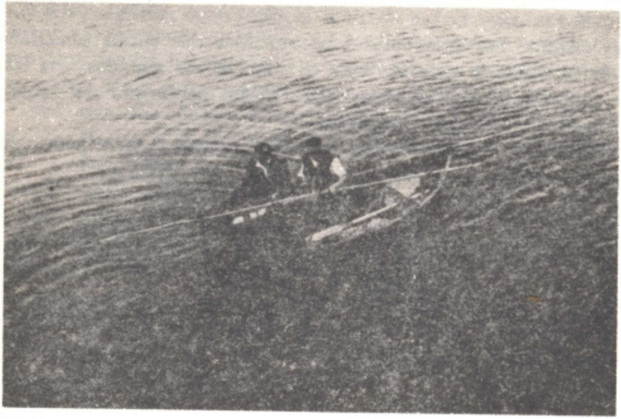


Fig. 288. - Pesca con *angarellos* dende un bote. Vigo.

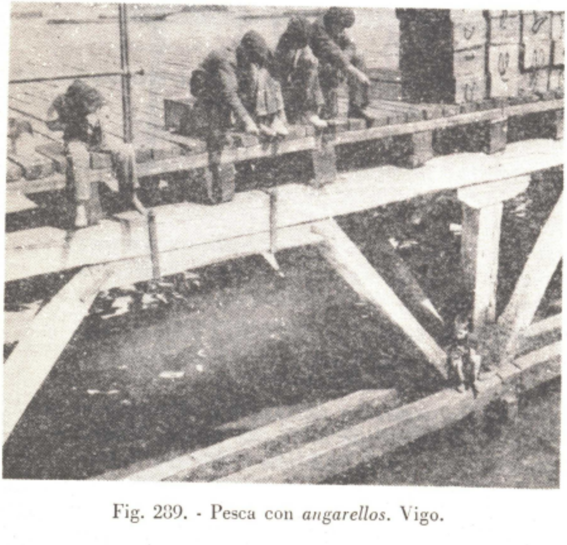


Fig. 289. - Pesca con *angarellos*. Vigo.

con *vara,* que pode ser de salgueiro, castiñeiro, etc., anque o corrente é que seña de cana.

Iste *angarello,* coma dixemos, serve pra varios peixes, dependendo isto da caste de engado que se empregue.

Pró múxel engádase coa cría das anguías, que se colle con sacos nos puzos que forman os ríos; iste engado chámase *gueldo.* O engado bótase á i-auga e logo cébase tamén coil o anzó e déitase entre o peixe que acodíu ó engado.

Prá robaliza, que cando é pequena recebe o nome de *lamega,* engádase con vermes que viven nas olgas, e co mesmo enéscase o anzó.

Prá mesma robaliza emprégase tamén outro engado chamado *borba* que se prepara pisando ourizos de mar e mexilóns nunhas fochas que coíste ouxeto fan os mesmos pescantíns nas penas da costa e que usan a xeito de morteiro, machucando cunha pedra. A *borba* tamén se fai con cabezas e tripas de sardiña que teñan dous días.

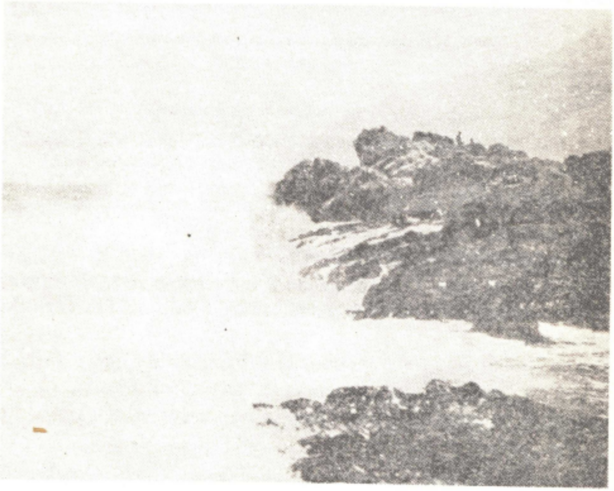


Fig. 290. - *Babeiro,* onde se pesca coa vara. Cabo Silleiro (Vigo).

O mesmo peixe péscase tamén *vareando.* Emprégase pra elo unha *vara* de cinco a seis metros de longo, cun aramio fino no cabo, rematado en dous cordóns envoltos e un anzó, que se enesca cunha sardiña sen cabeza e domeada. Pra *varear* precúrase unha *posta* ou sitio en que as ondas batan contra a costa e fagan escuma ou *babeiro;* elí bótase a *vara,* coma quen bate cun mallo, recollendo aixiña o aparello e repetindo a operación até que o peixe pica.

Pra outros peixes, coma son os *farros*, as *xuias*, os *budiós*, os *panchos*, as *sarguetas*, os *pintos*, etc., úsase un engado chamado *xorra*, que se atopa por baixo das piñas dos mexilóns e que se recolle erguendo aquelas cun ferro.

Onda o desaugue dos ríos, nos lugares en que aínda a i-auga é salgada, atópanse as angulas que, se na Galiza son pouco apreciadas, deixan un bó rendemento vendéndoas pra fora.

Istes peixes péscanse co *cedazo*, que consiste nun aro de madeira, de corenta centímetros a un metro de diámetro e provisto dun mango, tamén de madeira, de longo variabre. O aro sostén unha rede semiesférica feita de tea metálica de trama pequena.

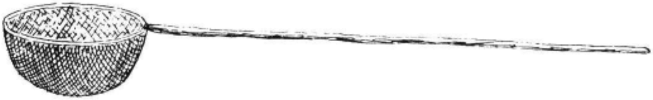


Fig. 291. - *Cedazo*, prás angulas, nas bocas dos ríos lugueses.

As angulas péscanse dende terra ou dende un bote, sempre perto da costa, e a operación faise de noite.

O pescantín leva dependurado do cinto un farol aceso, namentras sostén o *cedazo* na man. O peixe acode á luz e entón mete de vagar o aparello, colle as angulas e sácao a terra, onde o valeira, pra repetil-a sorte namentras pode.

Dende o bote actúase o mesmo, coa difrencia de que o farol vai dependurado da borda ou dun pau que se leva coíste obxeto.

O *cedazo* emprégase principalmente no desaugue dos ríos da provincia de Lugo, sobor de todo no Eu.

PESCA DA BALEA

Anque totalmente esquecida hoxe polos nosos mariñáns, non queremos deixar de aludir a outra pesca: a da *balea*.

A xuzgar polas noticias de que dispomos, iste cetáceo debéu de abondar moito nas nosas costas pois son moitas as baleas que se sabe que viñeron encallar nas praias e que os veciños aproveitaban pra carne e saín, partíndoas en anacos con fouces e con machados.

Ningunha novedade se pode engadir á técnica da pesca da balea na nosa Terra que a distinga dos sistemas empregados no resto do mundo. O barco baleeiro, cando se ollaba unha balea, botaba unha lancha ó mar tripulada por dez homes: un oficial, un timonel, dous arpoeiros e seis remeiros; a lancha ía en precura da balea e cando estaba preto, un arpoeiro lanzaba a súa arma, namentralo outro agardaba pra acodir cando fose preciso. E logo viña a loita dos homes coa balea e co mar: a loita de todolos baleeiros, que remataba ben unhas veces e con disgracia outras.

A seguir, a balea púñase en anacos, derretíase a grasa, salgábase a carne, aproveitábanse as *baleas* e tornábase á caza doutras deica rematal-a tempada.

Parez ser que os lugares que máis se adicaban á balea na nosa terra eran Caión, Malpica, Camariñas, Burela, etc.

Somentes algún intento de estabrecer factorías baleeiras nas nosas costas lembra, nos días de hoxe, os tempos en que os nosos mariñáns loitaban no mar coma xigantes; agora, máis tranquíos, seguen a súa vida na pesca, máis modesta pro máis útil, dos peixes que andan preto da terra e que dan menos traballos.

PESCA DO POLBO

Unha pesca eminentemente familiar é a do *polbo* ou pulpo, xa que non require moita xente nin aparellos compricados.

O sistema máis corrente pra esta pesca é o que se coñez co nome de *espiga,* que non é outra cousa que unha espiga de millo atada na punta dun cordel, á que algunhas veces se engade un anaco de liña cun anzó. Pódese empregar dende un barco quedo ou en marcha e tamén dende terra, faguéndoa pasar por diante dos penedos en cuias fendas se sospeita que está o polbo; cando o animal olla a *espiga,* agárrase a ela e xa nona solta deica atopárese a bordo ou en terra. Ás veces, o pescador é axudado por un rapaz que tén nas mans un salabardo que mete por baixo do polbo en canto pode, por se se soltase do aparello e quixese fuxir.

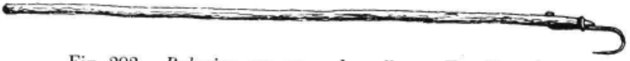


Fig. 292. - *Pulpeiro,* pra pesca do polbo en Foz (Lugo).

Chegado ás mans do pescantín, o polbo é morto meténdolle pola boca un pau ben afiado; logo, compre *mallalo,* batendo coíl contra os penedos; algúns din que debe levar oitenta e oito golpes pra que quede en boas condicións.

Outro aparello pró polbo, tamén moi sinxelo, é o empregado pola beiramar do Norde de Lugo co nome de *pulpeiro,* que consiste nun pau de madeira cun gancho de ferro nun extremo.

O pulpeiro emprégase entrando o pescador na i-auga: pra se defenderen da friaxe ían denantes con calzoncillos de baeta roxa. Pra pescar, ponse un trapo no cabo do pau, namentras se colle o *pulpeiro* pola parte do gancho, meténdoo por antre as pedras; cando sai o polbo, dáselle a volta ó pau e préndese o polbo co gancho. Cando xa se pillóu un, séguese pescando, mais entón ponse o mesmo polbo, atado polo "bocho", no canto do trapo empregado denantes.

Non deixa de ter intrés o costume distes pescantíns de asubiar amodiño, namentras pescan, coma se lle fai ós cabalos pra que beban; chaman a isto "andar ó zamallo".

O polbo péscase tamén co *raño*, que tamén chaman *rañeira, garabeta* ou *raña*, e que consiste nun anaco de pau preso a un cordel, cun croio pra faguer peso; a forma e o tamaño do pau varían moito, podendo levar anzós, ganchos ou non levar nada. O *raño* enéscase cunha sorte de cangrexos chamados *patexos, pateiros* ou *patilaos,* que se atan vivos contra o pau.

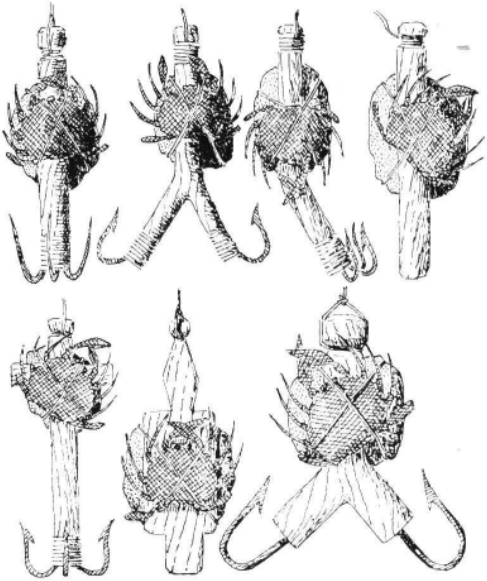


Fig. 293. - *Raños* pró polbo. Cébase cun cangrexo vivo e lástrase cun croio.

O *raño* úsase dende un barco parado ou en marcha, faguendo que o aparello vaia preto do fondo; asegún o númaro de tripulantes é o de raños que actúan a un tempo, tendo en conta que cada pescantín pode levar dous, un en cada mán. Especialmente construídas pra iste ouxeto son as chamadas *dornas polbeiras*, idénticas na forma ás outras, anque máis pequenas, xa que meden tres ou catro metros de eslora.

O polbo pescado coíste procedimento trátase do mesmo xeito que nos sistemas denantes descritos.

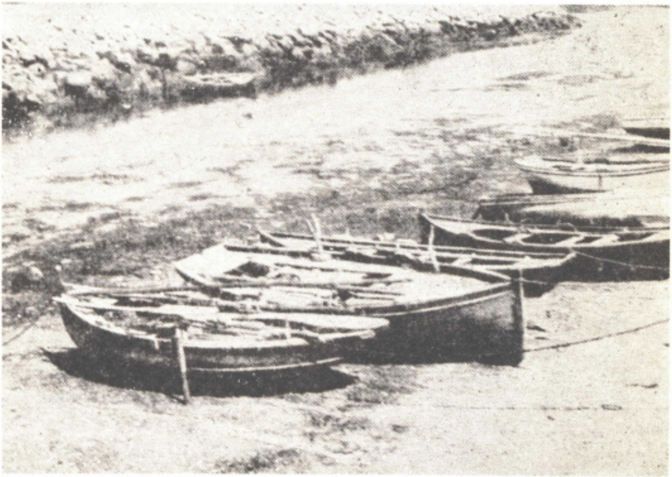


Fig. 294. - *Dornas polbeiras* en Vilagarcía (Pontevedra).

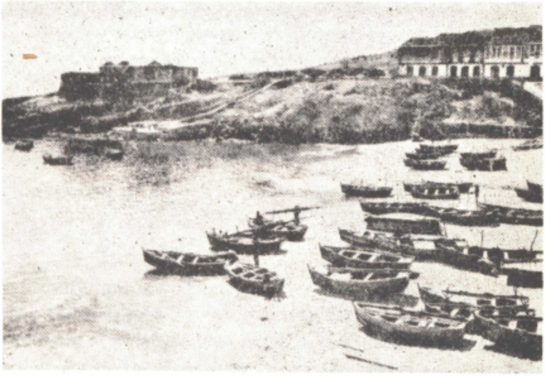


Fig. 295. - *Dornas polbeiras* en Fisterra (Cruña).

Semellantes ó polbo son os *chocos, calamares, potas* e *xibias*, que varían antre sí polo grandor, sendo as potas as meirandes, e que se pescan con *poteiras, fisgas* e *rapetas*.

A poteira, que presenta algunhas variantes, consiste nunha peza de chumbo provista de alfinetes domeados cara arriba e forrada con fío branco ou de cór, ben uniforme, ben alternando en franxas. No cabo oposto ó dos alfinetes tén un burato no que se amarra un cordel.

Úsanse sen cebo, co barco parado e mantendo un aparello en cada man ó tempo que se fan rubir e baixar. Cando o animal se agarra á *poteira*, ízase a bordo, desenrédase e bótase de novo o aparello.

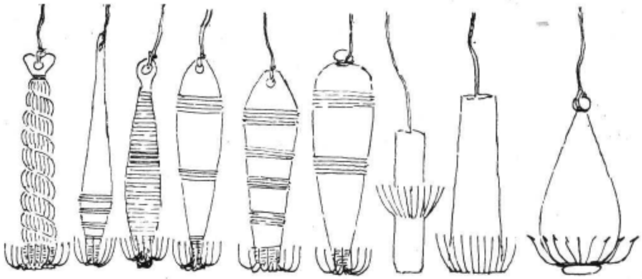


Fig. 296. - *Poteiras*, pra calamares, chocos, etc.

A *fisga*, da que falamos máis atrás, emprégase tamén prós calamares, usando de cebo un calamar femia que se prende ó cabo dunha tansa cun anzó. Bótase ó mar coa embarcación en marcha e cando os animás acoden ó recramo, espétanse coa *fisga* e bótanse a bordo.

As xibias e as potas cóllense tamén coa rede chamada *rapeta*, da que falamos ó nos ocupar da pesca do pancho, xurel, sardiña, etc.

MARISCOS

En xeral, os mariscos deixan un bó beneficio ós pescantíns, que aproveitan sempre que poden a riqueza que o mar lles proporcioa por meio diles.

Camaróns

Os camaróns péscanos cunha manga ou saco de lenzo basto, sostido por dous paus. Emprégase dende unha embarcación e métese na i-auga cando se ollan as bandadas de camaróns; a i-auga escoa pola trama da manga e os camaróns quedan nela.

Os camaróns de pequeno tamaño e algúns crustáceos semellantes forman o que se chama *xeldre* e que se emprega pra botar coma estrume nas terras e tamén coma cebo —*ensenrada*— prá pesca. En San Andrés de Carnoedo (Cruña) hai xentes que viven en parte de collel-o xeldre na Ría de Betanzos pra llo vender logo ós pescantíns: chámanlles elí *xeldreiros* ou *galdeiros*.

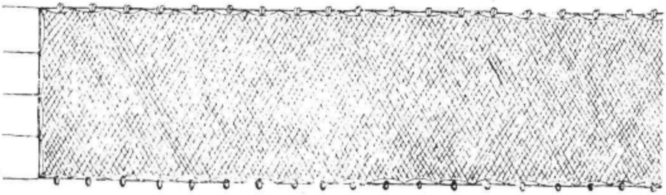


Fig. 297. - *Rasca*, arte fixo de fondo prá pesca da langosta.

Langosta, centola, etc.

Moi apreciado antre os mariscos é a *lagosta* ou *langosta*, que se pesca co *rasco*, *rasca*, *rasquiño* ou *cazonal*.

Atópanse lixeiras variantes antre o rasco que se emprega na costa galega do norde e na do Atlántico.

O primeiro é rectangular, entintado, de corenta e cinco metros de longo por tres de outo, con malla de doce a catorce centímetros. Na relinga superior leva cortizos moi fortes —*machos*— e na inferior chumbos ou pandullos.

Cada quince ou dazaséis redes enfíanse xuntas e déitanse ó mar seguindo a liña da costa; adoitan porse tres fiadas.

O *rasco* cébase antre as mallas con trapos, cosco de millo, cabezas de peixe, etc.; cando a langosta acode, enrédase nas mallas.

Pódese empregar de día ou de noite e cálase en fondos de laxa prá langosta, mais en fondos limpos úsase tamén pra pescar *raias, cazóns, anxelotes,* etc.

O *rasco* da costa occidental está formado por redes de vinte a corenta metros de longo por tres de outo, con cortizos e chumbos ou pandullos. Tén malla de nove a doce centímetros.

Emprégase unindo antre sí oito ou dez redes, que forman unha *casca de rascos*. Nos cabos levan boureles con ramallos. Úsanse entintados.

Iste *rasco* lévase en lanchas do xeito ou en dornas, cada unha coa súa *casca de rascos*. Traballan o mesmo que coa outra, servindo tamén as dúas prá centola, lombrigante, etc.

A langosta, o mesmo que istes outros, péscanse tamén cun artiluxio que se usa pra moita cras de pesca e que, variando en tamaño e nas materias de que se fai, atópase tanto no mar coma nos ríos: referímonos á *nasa* e ó *boutirón*, que responden ó mesmo sistema, mais que se difrencian en seren a primeira de madeira e o segundo de rede.

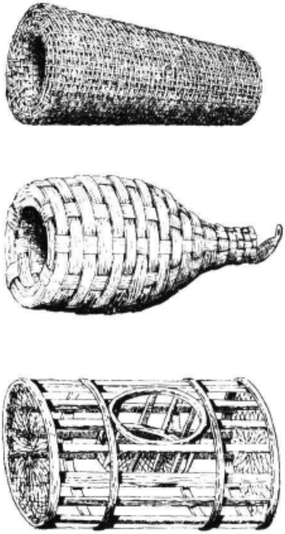


Fig. 298. - Varios tipos de *nasas*. A primeira é pró cóngaro; haina algo máis pequena prá xíbia; úsase en Santa Marta. A do meio emprégase tanto no mar coma no río prá anguía en Sada. A derradeira é de Viveiro e destíñase á langosta.

A *nasa* consiste nunha caixa cilíndrica, feita de bimbios ou de vergas, máis estreita no fondo e cunha trampa no interior, o *bozo*, formada por catro lamias triangulares de madeira que se axuntan nos vértices namentralas bases van nas paredes da *nasa*, de tal xeito que somentes deixan pasal-os peixes nunha dirección que corresponde á parte da *nasa* que non tén saída, namentras que o outro extremo queda aberto pra que o peixe poida entrar.

Algunhas *nasas* son perfeitamente cilíndricas, cunha armadura de madeira e recubertas logo con rede. Adoitan éstas tel-a trampa apricada á entrada nun dos lados e non nas bases.

Pra collel-o peixe que cai nas nasas, quítaselle a trampa ou faise por unha portiña que teñen algunhas no fondo coíste ouxeto.

As *nasas* úsanse no río e no mar. Das primeiras ocuparémonos máis adiante.

Pra colocal-as do mar, átaselles un pandullo pra que vaian ó fondo e un bourel con ramallo pra situalas. Outras veces, cando a profundidade non é moita, no canto do bourel, espétase no fondo unha estaca que saia da i-auga e a ela vai amarrada a *nasa.*

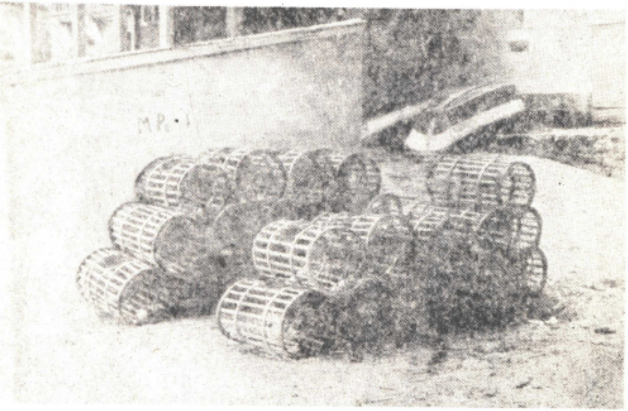


Fig. 299. - Nasas prá langosta. Viveiro (Lugo).

Asegún a cantidade de *nasas* que se queiran empregar é o tamaño dos barcos que se usen, sendo o corrente os tamaños antre o bote e a dorna.

Polo xeral, as *nasas* déitanse no mar á noitiña e vanse cobrar de mañán.

Almeixas e semellantes

Prás almeixas e outros semellantes, empréganse varios aparellos coma o *cabador,* o *gadaño,* o *raño,* o *sacho* e a *rasqueta.*

O *cabador* consiste nun semicírculo de ferro mangado perpendicularmente nun pau, co que se raña nas praias e costas pra arrigal-as cunchas.

O *gadaño,* chamado tamén *raña,* consta de dez lamias de ferro de oitenta centímetros de longo e coa punta vergada; istes *dentes* van nunha travesa que, á súa vez, está xunguida a un mango de madeira, moi longo, xa que se manexa dende un bote pra "rañar" o fondo do mar. Antre os dentes tén tiras cruzadas e, polos lados, tea metálica pra recollel-a almeixa.

O *raño* é parecido, anque máis sinxelo, constituído por un engazo coma os de terra, con cinco dentes de ferro, estreitos, longos e vergados cara adentro; o resto do aparello é de madeira e o mangado máis longo que os de terra. Emprégase coma o *gadaño* e tamén dende terra. Hai *raños* totalmente de ferro, menolo mangado.

O *sacho* é semellante ós que se empregan prás cebolas e demáis hortelizas, anque polo xeral con tres gallas. Úsase somentes en terra pra remexer nos fondos que quedan descubertos no mingoante da maré.

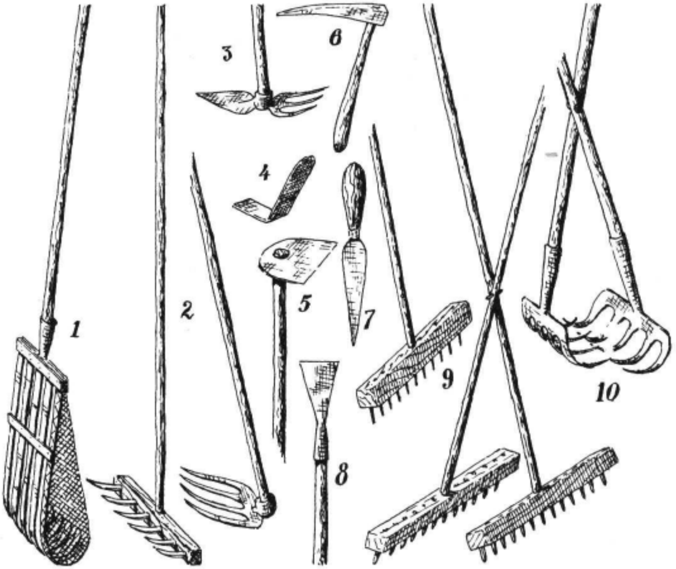


Fig. 300. - 1. *gadaño;* 2, *raños* de madeira e ferro; 3, *sacho;* 4, *raqueta;* 5, *cabador,* todos iles prá colleita da almeixa. 6, *gancho* e 7, *coitelo* pra varias castes de mariscos. 8, *rapa* ou *panferra* pra percebes e mexilóns. 9, *angazos ostreiros* e 10, *tanga,* pra collel-as ostras.

A *rasqueta* é unha sinxela lamia de ferro, de corenta centímetros de longo e domeada faguendo un ángulo de lados desiguás, empregándose o máis longo prá coller e o outro pra precural-as almeixas nos fondos. Emprégase coma o *sacho,* sendo de adevertir que non é preciso pró uso distes dous aparellos que o fondo quede en seco, bastando que se lle poida chegar meténdose na i-auga. Esí se poden ollar moitas veces homes, mulleres e rapaces, coa i-auga por riba dos xoenllos, en precura das almeixas e dos berberechos, prós que tamén se emprega, adicados á súa colleita, que van botando nunha carabela que levan no brazo.

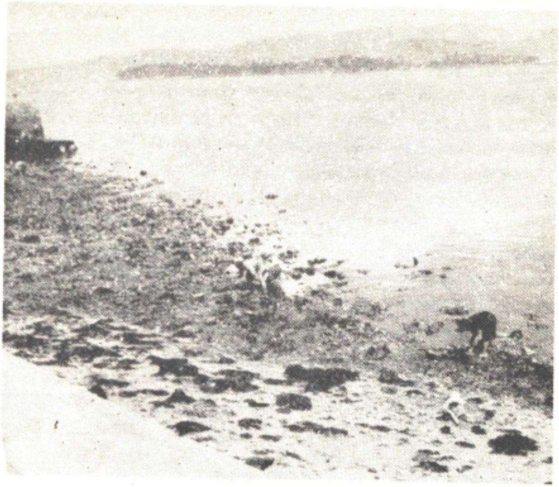


Fig. 301. - Mulleres mariscando na maré baixa, en Vilagarcía.

Percebes e mexilóns

A *rasqueta* tamén se emprega pra coller percebes e mexilóns. Os derradeiros destíñáronse durante moito tempo a estercal-as terras, mais en cabo impuxéronse na mantenza.

Péscanse esimesmo os percebes e os mexilóns por meio da *rapa,* chamada tamén *panferra,* que é unha pequena pá coa folla triangular, de ferro, e un mango de madeira.

Tendo en conta que os mexilóns, e aínda mailos os percebes, críanse nos rochedos batidos polo mar, comprenderase o difícil que é a súa recollida e os perigos a que se expoñen os que van na súa precura.

Na actualidade, comenzaron a inzar os viveiros de almeixas e mexilóns de tipo industrial, especialmente nas Rías Baixas, decrecendo polo tanto a recollida na costa, que xa case só se fai prá utilización persoal dos que van collelas.

Ostras

Un enorme valor prá nosa economía mariñán debía ter a exprotación das ostras, maila incuria en que estiveron os bancos ostreiros e o emprego de artes perxudiciás prá súa recollida deron cabo do que noutro tempo foron criadeiros abondosos e que sostiveron co seu produto a moitas familias.

Denantes rexistrábanse bancos ostreiros máis ou menos ricos, anque todos aproveitabres, en Vigo, Aldán, Pontevedra, Arousa, Muros, Noia, Camariñas, Betanzos, Ares, Cruña, Ferrol, Cedeira, Santa Marta, Barqueiro, Viveiro, Ribadéu e outros, os máis desaparecidos hoxe, até o extremo de que centros ostreiros tan famosos coma Arcade somentes contan hoxe coas ostras que tran doutros sitios e elí conservan en viveiro.

As ostras cóllense do mar con difrentes aparellos: *angaso, angazo ostreiro, raño, tanga, endeño* e *arnel.*

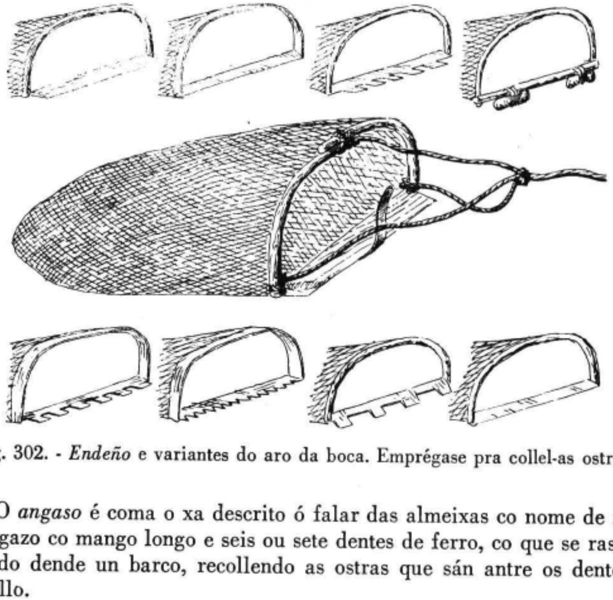


Fig. 302. - *Endeño* e variantes do aro da boca. Emprégase pra collel-as ostras.

O *angaso* é coma o xa descrito ó falar das almeixas co nome de *raño:* un engazo co mango longo e seis ou sete dentes de ferro, co que se rastrexa o fondo dende un barco, recollendo as ostras que sán antre os dentes do aparello.

En Ribadéu atópase o *angazo ostreiro*, que consiste en dous engazos con varas de quince a vinte pés de longo, unidos antre sí en forma de tixeiras, cos dentes no senso do eixe, paralelos ós varás. Os dentes son de madeira, atopándose outro en Arousa coíles de ferro.

Péscase co barco quedo, collendo as ostras coma cunhas tenazas. Ó pechal-o *angazo* queda ceibe antre os seus dentes un espacio de cinco centímetros pra que non apañe as crías.

O *raño,* do que xa falamos, emprégase tamén prá recollida das ostras, e con dous *raños,* xunguidos do mesmo xeito que o *angazo ostreiro,* faise a *tanga,* que tén os dentes de ferro pra traballar en fondos de laxa, ou de madeira cando se emprega niles de terra. Úsase tamén dende un barco.

A ostra pódese coller esímesmo co *endeño* ou *rastro*, formado por unha armadura semicircular, vertical, cuio diámetro vai paralelo ó chan. A armadura sostén unha especie de saco feito de rede de malla grosa. No frente leva tres boliñas que se atan a unha corda pola que se puxa pra usal-o aparello.

O *endeño* presenta unha chea de variantes, podendo tel-a armadura totalmente de madeira con pandullos de lastre, co diámetro de ferro con corte por diante, con plancha de ferro e aro de madeira, con diámetro de ferro con dentes, etc.

O *endeño*, que tamén se emprega prás vieiras ou aviñadeiras, zamoriñas e pateixo, úsase dende un bote con dous tripulantes: namentras un conduz a embarcación, o outro leva o aparello rastrexando, puxando pola corda. O *endeño* recada todo o que tén por de diante: terra, pedras, cunchas, etc.; de vez en cando, érguese a bordo, escóllese o que serve e bótase de novo ó mar o aparello.

Parecido ó *endeño* é o *arnel*, que usan na Ría de Arousa: consiste nun aro de ferro de forma oval, ó que se xungue un saco de rede forte; tén nunha beira o sitio pra lle pór un mango longo de madeira.

O *arnel* emprégase dende un barco, rañendo o fondo co aro namentras un tripulante mantén en marcha a embarcación.

Istes aparellos prá recollida da ostra empréganse tamén ocasionalmente pró *patexo*, especie de cangrexo que somentes se utiliza pra estercal-as terras, anque ben é certo que pra elo tén condicións únicas, non somentes polo seu poder fertilizante senón por ser un desinfectante moi enérxico.

Patexo

Cando o mar non rende outra cousa, os mariñáns van ó patexo, pró que empregan principalmente a rede chamada *patexeira*.

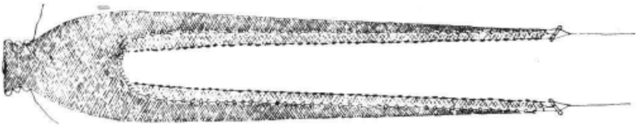


Fig. 303. - *Patexeira*, arte de arrastre prá pesca do patexo.

Trátase dunha arte de arrastre, de sesenta e sete metros de longo, dividida en tres partes: *beta* ou pernadas, *cope* coa súa boca, e *coroa*, que tén nos lados unhas cordas pra axudar a erguela.

Na ringleira superior leva cortizos e na inferior chumbos.

A *beta* tén malla de catro centímetros, o *cope* de quince milímetros e a *coroa* de dez milímetros. No cabo da coroa leva un chumbo.

A *patexeira* faise con anacos vellos doutras redes e úsase entintada. As *betas* rematan en calóns ou *callóns* e en *pés de galo* dos que sán as seneiras.

Pra *deitar*, bótase ó mar un dos cabos cun arpéu, bourel e ramallo; logo o barco vai faguendo cerco até xuntal-os dous cabos; a seguir, érguese a rede e cóllese o patexo. Polo xeral, o barco sai de madrugada e torna a terra ó caíl-o día seguinte. Pescan á parte, cobrando a mitade o dono das artes.

Cando chegan a terra, xa os campesiños agardan cos seus carros pra mercal-o estrume e levalo ás herdades.

Unhas veces cólleno no peirao, mailo corrente é que a operación se faga nunha praia, chegando o barco até quedar varado e entrando os carros no mar deica se lle acaroar. Entón vaise botando o patexo con gallas e pás nos carros, que van provistos de canizos outos de varas.

A pesca do patexo faise de xulio a novembre, primeiro en praias abertas e no inverno dentro das rías.

OLGAS

Outro produto que o mar proporcioa ó home é o estrume que forman as *olgas.*

Coma xa nos ocupamos dil ó falar das herdades e do seu cultivo, limitarémonos ó citar eiquí pra compretar o cadro dos beneficios que o home debe ó mar, engadíndolle o *sal,* que se non aproveita hoxe.

CORRIDAS DE ARROACES

E non queremos rematar sen nos ocupar, anque somentes de pasada, doutra actividade do home con relación ó mar, xiquera teña únicamente valor deportivo e non económico: referímonos ás *corridas de arroaces* ou *delfíns* que ás veces tiñan lugar na Ría de Pontevedra con motivo dalgunhas festas, e que desapareceron fai xa tempo.

O día asinalado saían da ría embarcacións que ían en precura dos arroaces e tanguíanos cara adentro, en bandadas. Cando xa entraran, púñase unha rede atravesada pra que non fuxiran e comenzaba a *corrida:* dende os botes atacaban ós delfíns por meio de difrentes armas, mais especialmente cos arpéus feitos pra iste obxeto.

Os arpéus eran de ferro, duns cincoenta e cinco centímetros de longo, coa punta artellada pra que non poidesen saír unha vez que se espetaban no animal. Ian mangados nun pau e suxetos por unha corda.

Dende a embarcación axexaban o arroaz e cando viña por preto lanzábanlle con forza o arpéu, escomenzando a loita antre o animal e o home, que moitas veces seguía na i-auga, ó ser arrastrado polo arroaz no seu turrar da corda do arpéu.

Algúns, pra sinalar as súas presas, ataban unha pomba, un corvo ou unha gaivota a unha fita e ésta ó arpéu: esí, cando o arroáz ía ferido, o paxaro ía voando riba dil. Outros, marcaban as súas armas con bandeiras, fitas, ramos, etc.

Esí proseguía a festa namentralo pobo a ollaba dende a ribeira, animando ós loitadores ou ríndose diles.

De remate, tirábase a rede que se atravesara na ría e os arroaces que aínda estaban vivos tornaban ó mar.

CONTABILIDADE DA PESCA

Prá pesca existía unha contabilidade especial, asegún os lugares e a caste de peixe, que hoxe foi sustituída pola unidade de peso.

Na Cruña, a unidade prás sardiñas compúñase de trescentas *mans*, tendo cada *man* catro sardiñas.

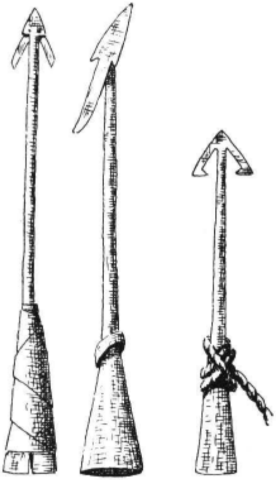


Fig. 304. - *Arpéus* empregados noutro tempo en Pontevedra nas carreiras de arroaces.

A pescada do *bou* contábase en *ducias* de a vintenove pezas, mais se eran do *palangre,* somentes entraban vintesete en *ducia.*

O besugo contábase por *centos;* os xureles do *bou* e a pescadilla, por *caixas,* que viñan pesando cincoenta kilos cada unha. Os outros peixes contábanse a ollo por *patelas.*

As langostas contábanas por *pares* cando eran grandes, medindo polo menos vintedóus centímetros cada unha, mais, se non chegaban a iste grandor, cada dúas langostas contaban por unha. Esí, asegún o seu grandor, o *par* podía ter dúas, tres ou catro pezas.

En Cedeira, as sardiñas contábanse por *millares* ou *milleiros* de duascentas sesenta *mans* e no Ferrol de trescentas cincoenta.

En Marín a pescada púñase en *ducias* de a cincoenta peixes cada unha e en Vigo de a trinta.

Nas Rías do Norde, as sardiñas contábanse a ollo en *milleiros* e en Vigo en *cestas*, que viñan tendo mil seiscentos peixes cada unha.

Os mariscos contábanse por *pezas* se eran grandes, por *pares* os de grandor meio e por *cestas* os pequenos.

Nos tempos de hoxe, en gran parte por imposición das fábricas de conservas, úsase correntemente o peso, incruso prós que, polo seu tamaño, se contan por pezas.

5. OS PRODUTOS DO RÍO

Os produtos do río, xa o dixemos, son menos que os do mar e teñen menos trascendencia na economía rural.

O traballo no río é somentes un compremento pró campesiño ou, as máis das veces, unha distracción anque, nalgúns casos, non deixe de ser un bó negocio, coma cando se trata das anguías, das lampreas ou dos salmóns.

Veleiquí os peixes que viven nos nosos ríos: *anguías, lampreas, salmóns, sábalos, múxiles, sollas, troitas, bogas, barbos, escalos, peixes, fanchocas, salmonetes, zancaos, troitas bicales, lambercas,* etc., habendo algúns, coma o *múxil,* que vive no desaugue do río no mar e figura, en realidade, nos dous meios.

O peixe que máis abonda nos nosos ríos, e un dos máis apreciados, é a *troita* que se pode pescar por varios procedimentos.

Cecailo máis corrente no noso campo, prás troitas e outros peixes semellantes, seña o de "pillalas á man". Os rapaces e os mozos, cando se están a bañar no río, métense de sulago e, coas mans pra diante, van rexistrando por baixo dos penedos onde coidan que pode haber troitas; cando atopan unha, apértana coa man, meténdolle os dedos polas gargas e sán da i-auga pra botalas á terra. Atópanse algúns distes pescantíns de tal abelencia que non é raro velos xurdir da i-auga cunha troita antre os dentes e outra en cada man.

APARELLOS DE PESCA

En realidade, os procedimentos de pesca do río apríncanse a todolos peixes que viven nil, fora de contados aparellos que son empregados pra unha caste determiñada.

Por esta razón imos prescindir dos peixes pra nos ater ós aparellos, debendo entenderse, cando nono adevirtamos, que serven pra todos iles indistintamente ou, polo menos, prós dun tipo determiñado que no seu caso faremos resaltar.

Algúns aparellos, non embargantes, adícanse a unha soia caste de pesca, coma socede coa *lampreeira* usada no río Miño, preto xa do desaugue.

Consiste a *lampreeira* nunha rede rectangular de cento cincoenta metros de longo por tres de outo, con malla de trinta e cinco milímetros; tén cortizos e, por baixo, bulsas de area, chamadas *pandulleiras.* Nun cabo leva un pé de galo prolongado cunha seneira; nos remates da rede tén sendos boureles, formados moitas veces por dúas cabazas.

A *lampreeira* atravésase no río e déixase ir pola corrente, que nos paraxes en que se usa é pouca, mais tendo o cabo da seneira no barco.

Cando se coida que enmallóu algunha lamprea, érguese a rede, quítase o peixe e vólvese a deitar.

A pesca coíste arte practícase durante os seis primeiros meses do ano.

No río Tambre atópase outro tipo de lampreeira que consiste nuns sacos de rede que se dependuran antre unhas estacas espetadas no leito do río, onde iste fai algún cachón. A lamprea, cando baixa ó mar, cai nistes sacos, de onde logo se saca.

A lamprea, esí coma as sollas, o salmón, as anguías e outros semellantes, pódense pescar coa *fisga, frisga* ou *francado,* que son, en esencia, o mesmo aparello anque por veces presenten algunhas variantes.

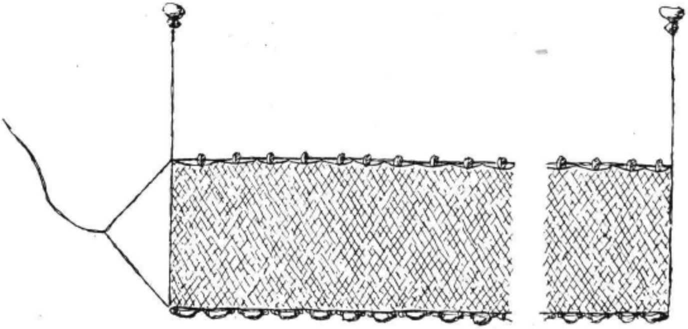


Fig. 305. - *Lampreeira,* rede empregada no río Miño prá pesca da lamprea.

No Miño atópase unha *fisga* con travesa curva de ferro e dez ou vinte dentes que rematan coma puntas de anzós; o conxunto vai mangado nun pau. No mesmo río hai tamén unha semellante mais coa travesa direita e de madeira, empregada especialmente prás sollas.

En Sada empregan pró salmón unha *fisga* de ferro con catro dentes e con mango de madeira que se solta con facilidade; o mango vai atado a unha corda e o resto do aparello a outra pra que, cando se fixe o peixe, se desarme o aparello e señan logo cobradal-as dúas partes, poilo salmón é máis doado de cobrar turrando por unha corda que non polo mango ríxido.

No curso meio do Miño atópase unha *frisga* que consiste nunha travesa de ferro con trece dentes rematados en forma de lanza. A travesa tén no outro lado un aro de ferro que, por meio dun alvado, mángase nun pau duns catro metros de longo.

Parecido a todos istes é o *francado,* que pode ser de ferro, con cinco dentes rematados en gancho, ou de madeira, con tres. Un e outro levan mango de madeira, empregándose pra lampreas, salmóns, anguías, etc.

Nalgúns sitios improvisan as *fisgas* cun garfo mangado nun pau pra pescal-as anguías.

Todos istes aparellos úsanse dende un barco, vixiando a i-auga até ollal-o peixe e entón espétanselle verticalmente os dentes de ferro que, anque nono maten, nono deixen fuxir.

En xeral, iste procedimento de pesca emprégase pouco xa que coíl desángranse os peixes e son por elo menos apreciados.

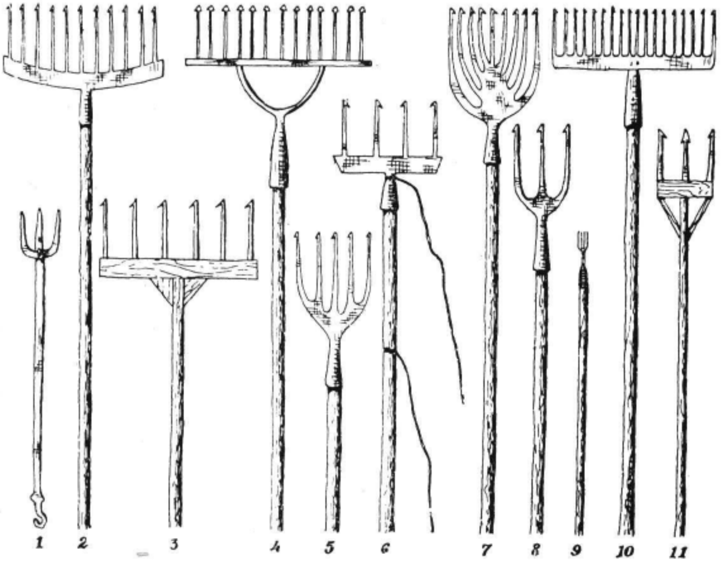


Fig. 306. - Aparellos prá pesca de sollas, lengoados, salmóns, etc. 1 a 9, *fisgas* ou *frisgas*. 10 e 11, *francados*. Todos iles son o mesmo en esencia. O nº 6 leva cordas pra cobral-as pezas cando se desarma na i-auga. O nº 9 está improvisado cun garfo.

O sistema máis empregado prá lamprea é o do *boitirón*, que se compreta nalgúns sitios cos *pescos*.

O *boitirón* ou *biturón* consiste nunha rede de forma cónica, formada por dúas pezas, unha exterior e outra interior. A primeira comenza na base, que é aberta, por un arco de pau de loureiro —*arco bocal*— cuias ramas se manteñen paralelas antre sí por meio dunha verga chamada *trabadoiro*. O resto está dividido en seccións por meio de dous ou tres aros, tamén de madeira, que son: a *balona*, o *arco do meio* e o *arco da rabi-*

cheira. Os segmentos da rede chámanse, comenzando sempre pola boca, *buciño, cernelleiro, meio* e *rabicheira,* que remata nun *gancho* de ferro.

A parte interior consiste nunha rede cónica cun aro na boca, o *aro do buzo,* suxeto por unhas liñas ó *arco bocal,* e que remata no outro extremo cunha abertura que manteñen pechada unhas cordas *—fieles* ou *pernas—* que van ó extremo da *rabicheira.*

O conxunto do *boitirón* mantense extendido e ríxido por meio de dúas varas que van dende o arco bocal ó remate da *rabicheira.*

Cando se emprega o *boitirón* soio, déitase no río, en sitio de pouco fondo, póndolle unha pedra, a *molada,* no *trabadoiro* pra que a i-auga no o leve. Na parte superior do *arco bocal* leva unha corda que se amarra a unha estaca espetada no leito do río ou a un bourel. Déitase á noitiña e recóllese de mañán.

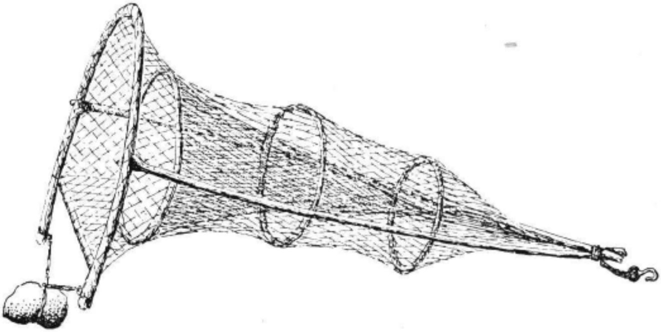


Fig. 307. - *Boitirón* prá pesca da lamprea.

Son moitos os que nono ceban, mais hai queno fai con pan, con miocas e, incruso, con cascas de ovos.

Coma xa deixamos dito, o máis corrente é o emprego do *boitirón* en *pescos* ou *pesqueiras.*

Os *pescos* son uns muros construídos no leito do río, contra unha marxen, incrinados no senso da corrente e de tal xeito que hai outro paralelo ó primeiro, da mesma lonxitude e avanzado cara o centro do río. Cada unha destas paredes recebe o nome de *poio* e o seu número depende da fondura do río, do réxime das augas e doutros factores.

Antre cada dous *poios* fórmase unha especie de corredor en cuia entrada, *soleira,* se pón o *boitirón.* Paralelamente ós *poios* aínda se atopa outro corpo —o *rabo*— formado por un muro do outo normal das augas e que tén por obxeto desvial-a corrente cara os poios pra que elí vaia o peixe.

Cada *poio* tén na cara que dá pró nacimento do río, e a un nivel baixo, un saínte cilíndrico de pedra chamado *lapadoiro,* e na parte de riba outro chamado *marco;* un e outro poden tamén ser de ferro.

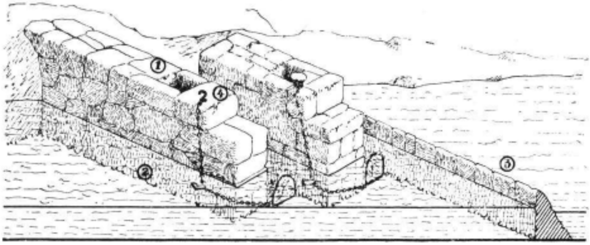


Fig. 308. - Estructura de un *pesco.* 1, *poio.* 2, *soleira.* 3, *rabo.* 4, *marco.*

Na cara superior do poio atópase unha cavidade que serve pra botal-o peixe cando se desarma o aparello.

O *boitirón* ponse coa boca na *soleira* e engánchase a unha cadea que pasa polo lapadoiro e vén rematar ó *marco,* onde se pecha cun candado.

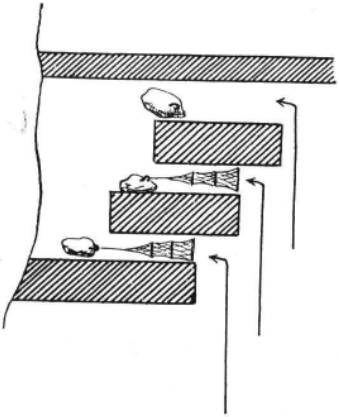


Fig. 309. - Planta dun *pesco.*

Na saída do corredor hai un *gancho* de ferro espetado nun penedo e elí vai amarral-o gancho do *boitirón.*

Todas estas operacións fanse dende o cume dos *poios,* valéndose dunha especie de bisarma mangada nun pau, o *gancho.*

O *boitirón ármase* ó caíl-o día e, se o tempo é doado prá pesca, *desármase* cada dúas horas, seguindo na operación o senso inverso do que se leva pra *armar*.

Os *pescos* son de propiedade particular que, por xeneracións sucesivas, veñen a seren "de herdeiros", rexíndose polo mesmo sistema que os muíños da mesma condición.

Moi semellante ó descrito, e empregado tamén en *pescos*, é outro arte do Miño chamado *cabeceira*, co que se pescan a lamprea, o salmón, o sábalo e outros.

Está formada por unha rede dunha soia peza, de sete metros de longo por un ancho de até catro metros, con malla de trinta milímetros; tén forma de funil dende o meio, forma que lle dá un aro de madeira dun metro de diámetro; iste aro leva unha boia por riba e un pandullo e unha cadea na parte superior prá amarrar á *pesqueira*.

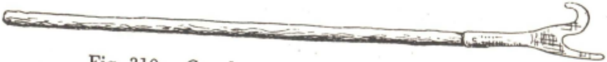


Fig. 310. - *Gancho* pra armar o *boitirón* no *pesco*.

A *cabeceira* colócase, coma o *boitirón*, de noite, de xaneiro a xunio, e traballan coela á parte.

A *nasa*, da que falamos ó nos ocupar dos produtos do mar, é unha versión en madeira do *boitirón*: coma il é alongada, con trampa no meio, aberta por un lado e pechada polo outro.

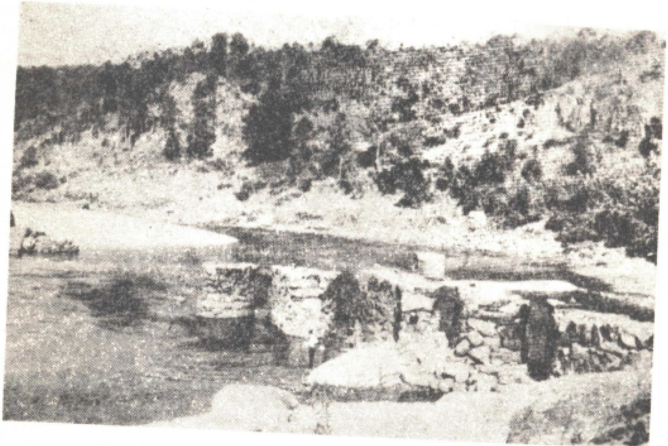


Fig. 311. - Un *pesco* no río Miño. Arbo (Pontevedra).

As *nasas* poden ser de varillas ou de *estelizas* —vergas— e o seu tamaño varía consonte o fin a que se destiña, xa que coelas péscanse cóngaros, xibias e anguías.

As tiras lonxitudinás que forman a trama da *nasa* chámanse *estoiras*, e as que tecen antre éstas *tezume*. No interior do aparello, polo lado da entrada, hai unha serie de estelizas aguzadas que xuntan as súas puntas e forman o *bozo*. O outro cabo da *nasa*, tamén aberto anque máis pequeno, péchase cun mangado de fentos.

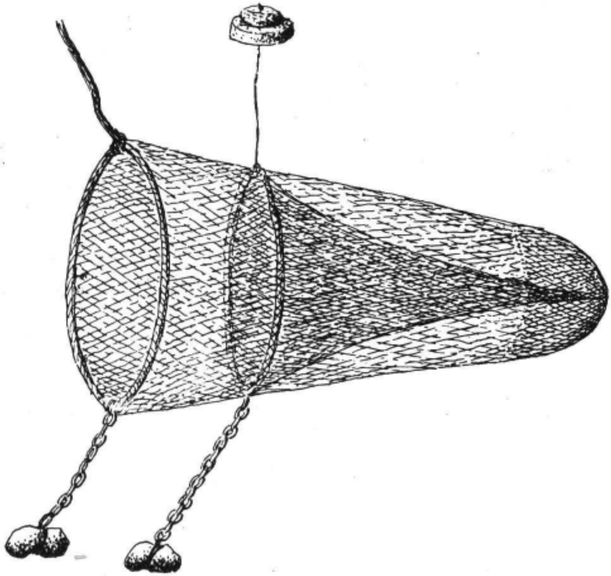


Fig. 312. - *Cabeceira*, arte fixo do río Miño pró salmón, sábalo, etc.

As *nasas* déitanse no fondo do río, coa boca cara a corrente, amarradas antre pedras; póñense pola noite e érguense de mañán. Enéscanse con miocas ou con anacos de carne.

Do mesmo feitío que a *nasa*, anque meirande e sen trampa ou *bozo*, é o *nasón*, que se non emprega pra pescar senón pra manter fresca a pesca, que consonte se colle vaise metendo nil, pechando as dúas bocas con fentos. O *nasón* vai na i-auga, dependurado do barco deica rematal-a pesca.

As anguías, as troitas e algúns outros peixes, cóllense tamén por meio da *corda*, que consiste nunha serie de brazoladas, cos correspondentes anzós, presas de treito en treito a unha corda cuia lonxitude depende do ancho do río, xa que as *cordas* "ármanse" ó través da corrente, dunha beira á outra. As *cordas* enéscanse con anacos de lesmias ou con miocas, ármanse pola noite e cóllense de mañán.

Cando o río en que se quer traballar é estreito, bótase a corda direitamente coa man á outra beira, mais se é ancho compre un barco pra faguel-a operación.

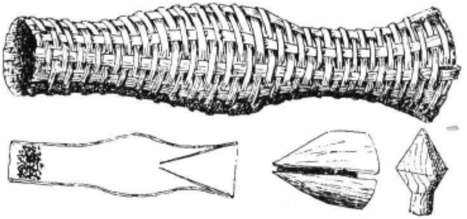


Fig. 313. - *Nasa* do río Miño, prás lampreas. Por baixo, seición, estructura do *bozo* e molde pra faguelo.

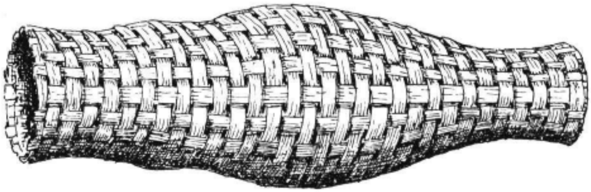


Fig. 314. - *Nasón*, pra conserval-a pesca no barco. Río Miño.

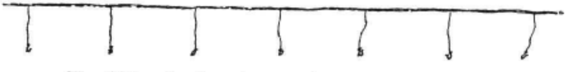


Fig. 315. - *Corda* prá pesca da anguía en Ourense.

En Ourense empréganse uns curiosos e intresantes anzós pra faguel-as *cordas*, que deben ter un orixe moi vello, a xusgar polo seu primitivismo.

Trátase de anzós de madeira, feitos das canas dos escalambrós e aproveitando as espiñas distes. O anzó tén a forma dun ángulo moi aberto, un de cuios lados está constituído pola espiña do escalambrón e o outro polo anaco de rama contiguo que se afía pra que queden os dous iguás. No vértice do ángulo préndese a brazolada e pró enescar atravésase coa liña un peixe pequeno, de tal sorte que o anzó lle quede na boca, mais non atravesado, senón cunha rama dentro da boca do cebo e a outra dirixida cara adiante; esí, cando o peixe pica, éntralle o anzó, máis cando quer fuxir atravésaselle na gorxa e no o deixa.

A *corda,* cando se bota en ríos anchos, adoita levar de vez en cando uns pandullos e boureles con cordas. Nos ríos estreitos non é preciso.

As troitas e barbos péscanse de noite nalgúns sitios con luz; pra iste sistema emprégase unha rede de malla chousa, en forma de bulsa, que se arma en dous paus estrelados coma unha tesoira. A rede leva tres ou catro chumbos pra que afonde. A pesca faise dende a beira ou tamén dunha barca, non fallando os que entran na i-auga deica a cintura. O fundamental nesta pesca, que se fai de noite, é a presencia dunha luz, polo xeral un farol, que o pescantín leva na cintura ou dependurada dun pau. A rede métese na i-auga deica o fondo e déixase elí até o intre en que o peixe acode atraguido pola luz; entón érguese a rede e cóllese o peixe.

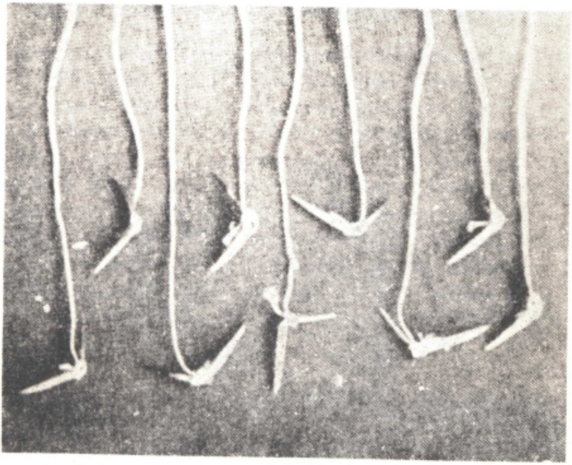


Fig. 316. - *Anzós* de madeira, feitos con ramas de escalambrón, prás anguías. Ourense.

Prás bogas e algúns outros peixes úsase a *beta,* rede da que xa nos ocupamos, e que se emprega no mar prás cabalas, agullas, etc.

O sábalo e outros peixes semellantes cóllense no Miño con tres redes parecidas, chamadas en conxunto *ventelas,* que son: a *miudeira,* a *trincada* e a *tasca.*

A *miudeira* consiste nunha rede cónica, de oitenta e catro centímetros de outo, armada nun aro de madeira que mede un metro de diáme-

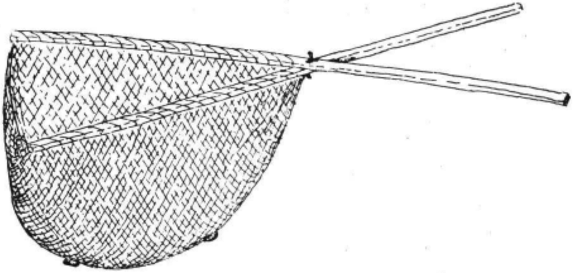


Fig. 317. - Rede prá pesca con luz en Entrimo (Ourense).

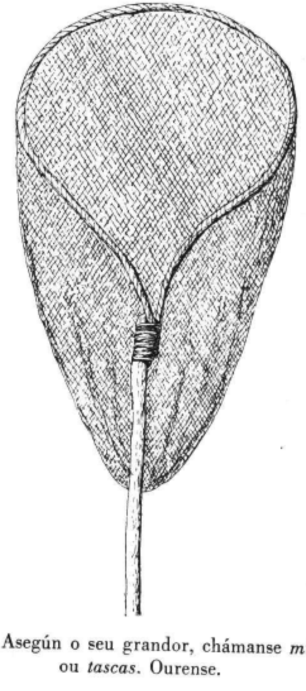


Fig. 318. - *Ventelas*. Asegún o seu grandor, chámanse *miudeiras, trincadas* ou *tascas*. Ourense.

tro; iste aro vai mangado nun pau de preto de tres metros de longo. Coa *miudeira* péscase de cote dende a beira do río, aproveitando o tempo das cheas ou *rañeza;* no caso de ter auga crara, vixíase o peixe e, ó ollalo, métese por baixo a *miudeira* e érguese aixiña; se a i-auga vai toldada, péscase a cegas, metendo a rede nos remansos, onde adoitan il-os peixes, e sacando coa rede o que a sorte queira.

A trincada é tamén cónica, de tres metros de outa, con aro de preto de dous metros de diámetro e con mango de catro metros e meio de longo. Iste aparello úsase dende un barco; óllase o lugar en que revole o peixe, lévase a embarcación preto dil e, de seguida, métese o aparello e érguese a pulso.

A mesma forma que istes dous aparellos tena tamén a *tasca,* que mede noventa centímetros de diámetro na boca e dous metros e meio de mango.

Péscase coela de preferencia cando os sábalos andan no desove ou, coma diu os pescantíns, coa *rañeña* ou o *babago.* Nestas ocasións o home que manexa a tasca métese no río deica os sitios onde faga pé e persigue á carreira ós sábalos que andan por elí cachougando, e metendo o aparello por baixo, érgueo logo de súpeto atrapando as pezas que pode.

O sábalo, o salmón, a solla, o múxel e algúns outros peixes péscanse indistintamente con diversos aparellos que imos ollar.

A *salmoeira* consiste nunha rede rectangular, de cento vinto metros de longo por seis ou sete de outo, con malla de seis centímetros no meio e de oito nos extremos. Na relinga superior leva cortizas e na inferior pandullos formados por placas de pizarra con dous buratos pra pasalos pola corda.

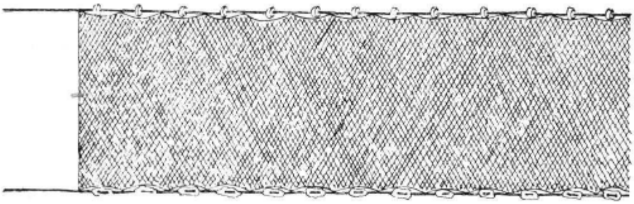


Fig. 319. - *Salmoeira,* pró salmón no N. e N.W. da Galiza.

Iste aparello ponse cruzado no río pra que o peixe enmalle nil e tamén amarrando un cabo á beira da corrente e levando o resto da rede un barco que vai largando consonte fai cerco; ó tornar ó punto de partida, érguese a rede e cóllese o peixe.

A *salmoeira* fana os mesmos pescadores, que traballan coela á parte.

Por Betanzos e Noia atópase outra *salmoeira* de vinte a cincoenta metros de longo por dous de outo, con malla de nove centímetros, que se emprega sen tinguir. O seu uso é coma o da anterior.

Tamén pró salmón e o sábalo é empregado outro arte: o *alxerife*, rede rectangular de cen a cento dez metros de longo por dez de outo, con malla de cincoenta milímetros. Por riba tén cortizos e por baixo bulsas de area —"pandulleiras"—. Nas cabezas leva pés de galo con dúas cordas ou *tiros*, a dunha cabeza de catrocentos cincoenta metros de longo e a da outra de corenta. Os *tiros* levan varias cortizas pra que seña máis doado turrar por iles.

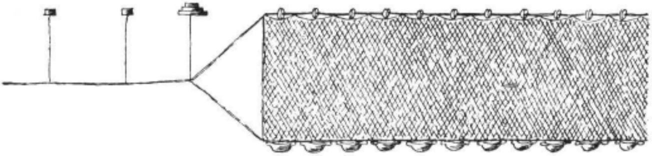


Fig. 320. - *Alxerife*, rede de arrastre pró sábalo e o salmón no río Miño.

O *alxerife* lárgase durante o día, de sol a sol, nunha barca con tres homes, un que vai soltando a rede namentralos outros dous a largan. Comenzan por deixar amarrado en terra o tiro curto e entón o barco vai deitando a rede en forma de arco deica tornar á beira; entón, puxando cinco homes de cada tiro, tran a rede a terra e collen o peixe.

O alxerife é feito polos mesmos pescantíns, que despóis traballan á parte. Emprégase principalmente no río Miño, preto da boca.

Pró múxil e outros peixes semellantes emprégase nas desembocaduras dalgúns ríos a rede que se coñez co nome de *rapeta*, da que se atopan tres tipos.

O primeiro é unha rede de oitenta metros de longo e tres de outo, con malla de dazasete milímetros. No meio tén o cope en forma de saco, de tres metros e meio de longo e malla de doce milímetros. Na relinga superior leva cortizos e na inferior pedras dependuradas de cordas pra que a relinga correspondente non toque o chan e a rede se non encha de area. No cabo do cope tén unha corda cun bourel que faga de guía pra traguer ben centrada esta parte do aparello cando se turra por il. Esta rede faise de fío de algodón tintado.

Outro tipo de *rapeta* é de forma rectangular, de trescentos metros de longo por tres nas cabeceiras e catro no meio, pra que forme bulsa; tén malla de dazaséis milímetros e as relingas con cortizos e pandullos coma a anterior. Nos cabeceiros, calóns, pés de galo e tiros prá cobrar.

O terceiro tipo é coma iste, anque máis pequeno.

As *rapetas* son redes de arrastre; déixase un cabo en terra e o barco vai faguendo un arco ó tempo que deita a rede; cando os dous cabos están en terra, vaise turrando por iles deica recoller todo o aparello; pra que o peixe non fuxa por baixo, namentras dura esta operación, métense na i-auga algúns homes e, por fora da rede, van trepando os pandullos cos pés consonte avanza o aparello deica deixalo todo en terra.

Os mesmos peixes que se pescan coa *rapeta* péscanse tamén coa arte chamada, nas bocas do Miño, *estacada*, rede cuio longo varía consonte o espacio que teña que cercar. Tén de outo tres metros e malla de trinta e cinco milímetros. Non tén cortizos nen chumbos e, pra que seña máis doado o seu manexo, tense en varias pezas que se xunguen polo mistoiro cando compre.

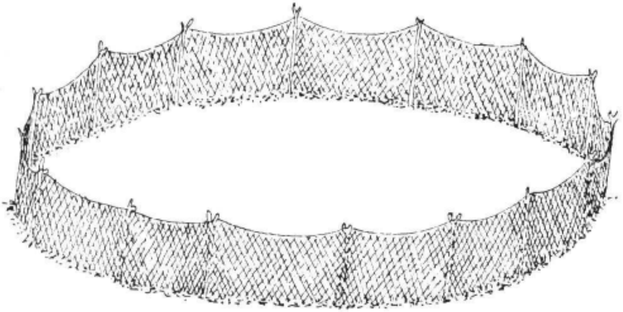


Fig. 321. - *Estacada,* arte fixo do río Miño pra múxil e solla.

Pra armal-a estacada precúrase un sitio no que chegue a maré, preto, polo tanto, do mar; iste sitio, chamado *ariño,* arrodéase de estacas espetadas ben fondas no leito do río, operación que se fai cando o *ariño* está en seco; logo faise un suco antre os pés das estacas. Consonte a maré vai rubindo, vaise erguendo a rede, deica deixala enganchada nas gallas en que rematan as estacas.

Ó baixal-a maré, cóllese o peixe, que queda en seco, e tórnase a repetil-a operación con cada maré. Ben se comprende que o resultado da pesca depende en gran parte da boa eleición do *ariño.*

Prá mesma pesca, e moi semellante a iste, é o *cercote* ou *ataxada,* chamado tamén *tallada* ou *entallada.*

A lonxitude da rede varía, anque se lle fixa un máximo de douscentos cincoenta metros por oito de outo, con malla de dez milímetros; está tamén formada por varias pezas e algunhas levan pandullos na relinga inferior.

A *tallada* ármase na boca dos ríos, mais cobrindo somentes unha semicircunferencia coa parte cóncava cara o río. Móntase sobor de estacas e pra que estas aturen a forza da corrente ó baixal-a maré, consolídase con rezóns espetados no chan e amarrados ó cume das estacas por meio de cordas.

Esta rede ármase na maré baixa e déixase namentras ésta enche; cando comenza a baixar de novo, o peixe arrastrado pola corrente enmalla na rede ou queda detido por ela. Ó ficar en seco, recóllese e repárase o aparello pra outro lance.

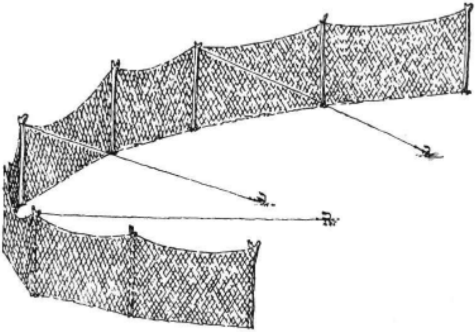


Fig. 322. - *Cercote de atallada,* empregado no río Miño pró sollo e outros.

Pró múxil, a solla e o salmón emprégase tamén no río Miño a *sacada,* que é unha rede de cerco e arrastre, rectangular, de cento oitenta metros de longo e seis de outo, con malla de vintecinco milímetros, con cortizos na relinga superior e bulsas de area —pandulleiras— na inferior. Nas cabezas, pés de galo con seneiras prá cobrar, de tal xeito que, ó puxar das seneiras comprémense os estremos da rede e o centro fai cope.

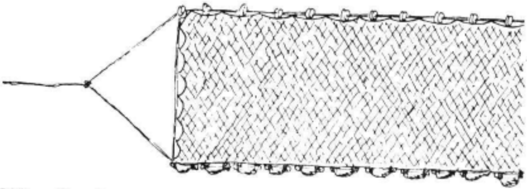


Fig. 323. - *Sacada,* rede pra cerco e arrastre no río Miño, pró múxil, a solla e o salmón.

Prá deitar, déixase un cabo en terra namentralo barco fai cerco largando a rede. Logo, xa cos dous cabos na beira do río, púxase dela deica cobrala toda.

A *solla*, concretamente, péscase no Miño coa rede que, por esta razón, chámase *solleira*. Consiste nunha rede rectangular, formada por tres panos cosidos, de cincoenta e cinco metros de longo por dous de outo, con cortizos na parte superior e bulsas de area, *pandulleiras*, na inferior. Nos estremos remata en pés de galo e en cada un unha corda con pandullo abaixo e bourel arriba.

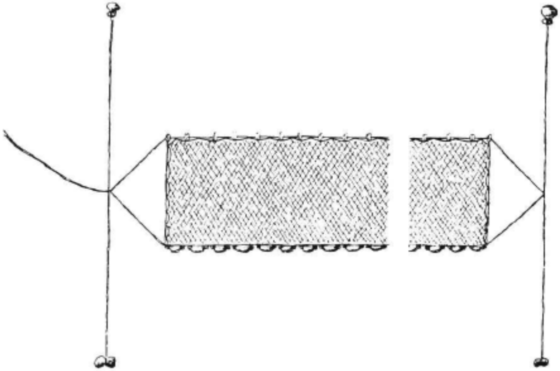


Fig. 324. - *Solleira,* pra sollas no río Miño.

Lárgase dende un barco que queda preto dela cun cabo; de vez en cando, érguese, cóllese o peixe e tórnase a deitala.

Esta rede úsase de seitura a xulio nas bocas dos ríos que hai antre San Pedro da Torre e a parte superior do río Miño.

Semellante a esta é a *varga da solla,* que tamén chaman *vorga,* de sesenta e cinco metros de longo por tres e meio de outo, con malla de trinta e cinco milímetros. Tén cortizos e pandulleiras, levando nos estremos da relinga superior dúas cordas con boureles; emprégase coma a *solleira,* quedando o barco á agarda. Coa corrente *enrufa* a rede e compre erguela con xeito pra que as sollas non fuxan da bulsa de *rufo* que formóu a *varga.*

Os múxiles e algúns outros peixes, moitos diles de mar, péscanse, especialmente en Sada, cun *angarello* especial, consistente nun pau que tén nos estremos sendas tansas cos correspondentes anzós. O pau únese, por meio dun pé de galo, a unha corda delgada, e leva no meio, pra faguer de lastre, un chumbo enrolado.

Iste *angarello* pódese usar dende terra, onde haxa certa fondura, ou dende un barco parado.

Polo curso do Miño atópase unha rede chamada *sabaleira,* destiñada, coma di o seu nome, á pesca do sábalo.

A *sabaleira* é unha rede rectangular de trinta e dous metros de longo e sete e meio de outo, con malla de corenta milímetros; de relinga superior leva cortizos e na inferior pandullos feitos con croios metidos en bulsas de lenzo.

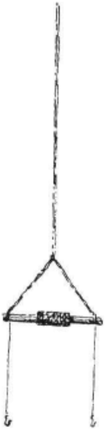


Fig. 325. - *Angarello* prá pesca do múxil.

Pra pescar coela queda un home en terra cun cabo, namentras un barco vai largando a rede polo río ó tempo que describe un arco; niste intre, o barco marcha ó longo do río e o que está en terra vaino seguindo co seu cabo pola ribeira. Despóis de camiñar esí un treito máis ou menos longo, o barco torna a terra, xuntan os estremos da rede e cóbrana, collendo o peixe que haxa nela.

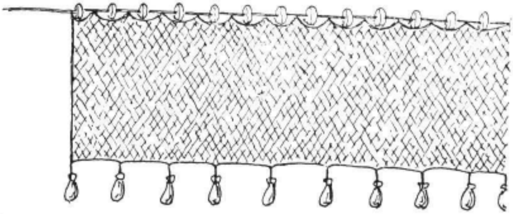


Fig. 326. - *Sabaleira*, pró sábalo no río Miño, en Ourense.

Prá pesca de bogas, escalos, troitas, etc., empréganse tamén outros sistemas, especialmente nos pequenos ríos do interior.

Falamos xa da pesca da troita *á man* e *con luz.* Imos ollar agora outros inxenios prá pesca de calquer caste de peixe, xa que os aparellos de que nos imos ocupar empréganse case indistintamente pra todos iles, anque os haxa que teñen unha certa especialización que no seu caso indicaremos.

Un diles é o *trasmallo* ou *tramallo,* semellante ó empregado no mar prás varias castes de peixes.

Consta de tres panos colocados un sobor do outro, formando unha rede triple. A rede ou pano meio tén malla de catorce centímetros e os exteriores de vintecinco. O conxunto, formado por cinco redes unha a pós doutra, xunguidas polos mistoiros, chega a ter cento sesenta metros de longo por tres e meio de outo. Leva na relinga superior, *cortizada,* cortizos, e na inferior, *chumbeiro,* pandulleiras de area. Rematada polas cabezas en pés de galo e cordas con boureles e poutadas.

Esta rede úsase especialmente pra salmóns e sábalos, e lárgase á deriva, quedando o barco preto. Nela os peixes *enrufan,* é decir, métense nas bulsas ou *rufos* que fai a rede interior cando, ó ser empuxada polo peixe, entra nas mallas das redes exteriores. Pra que os *rufos* se fagan doadamente, a rede interior é máis amplia do que as outras.

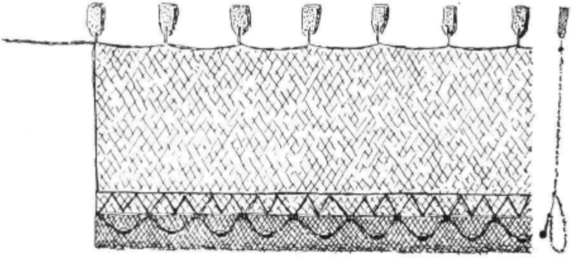


Fig. 327. - *Barredeira,* usada pra varios peixes do río en Ourense.

Pra peixes máis pequenos, atópase tamén un *trasmallo* de menor tamaño que o descrito, anque a súa estructura e emprego son idénticos, debendo adevertir que a derradeira rede pode tamén cruzarse no río, quedando amarrada a terra polos dous estremos.

A *barredeira* é unha rede rectangular que pode chegar ós trinta e sete metros de longo por dous e meio de outo, con malla de dazaoito milímetros. Por riba tén uns cortizos na relinga correspondente, *corda dos cortizos,* suxetos a ela por unhas barazas; por baixo, a *corda dos ferros,* con chumbos. A *corda dos ferros* vólvese sobor da rede, átase a ela e forma unha bulsa chamada *seo.*

Pódese empregar a *barredeira* do mesmo xeito que expricamos ó falar da *sabaleira*. En ríos pequenos, adoitan metérense dous homes nil coa *barredeira* collida polas puntas e iren polo río abaixo, cada un pola sua banda, namentras outro vén dende máis lonxe cara iles polo meio do río, batendo a i-auga cun pau pra que o peixe fuxa e vaia enmallar na rede.

Outras veces ponse atravesada no río unha rede calquera, que se chama *anteparo*, pra que o peixe non fuxa ó se iren chegando os da *barredeira;* cando os peixes se ven antre as dúas redes, precuran unha saída e van enmallar na *barredeira.*

Cando se ergue a rede, o peixe que non enmallóu vai dar ó *seo* do aparello. Os lances repétense namentras se vai atopando peixe.

Aínda doutro xeito se pode usar a *barredeira* e, máis que ela, o *trasmallo:* é o que se chama *abalal-as pedras*. Coa rede que seña arrodéase ben unha laxa do río na que se sospeita que haxa peixes; logo bátese na pedra con croios e métense varas por baixo pra que o peixe saia e, ó fuxir, vaia caír na rede. Ó rematar cunha laxa, pásase a outra.

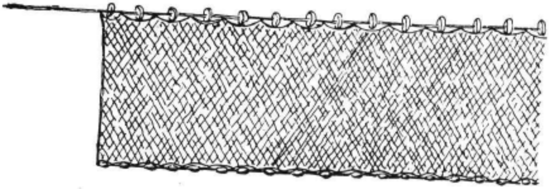


Fig. 328. - *Trallo,* rede de arrastre de Ourense, usada coma a *barredeira.*

Nalgúns sitios chaman *rede* por antonomasia a un aparello como a *barredeira,* mais sen *seo.*

Esta rede ponse cruzada no río e déixase elí toda a noite pra que o peixe enmalle, recolléndoa de mañán.

No inverno, cando xea, ponse polo día e, comenzando a algunha distancia, vaise cara a *rede* xotando o peixe ás pedradas. Chaman a isto *pescar á pedra.*

A iste aparello chámanlle nalgúns sitios *rede de armada.*

Unha rede moi sinxela é o trallo, rectangular, de vinte metros de longo e tres de outo, con malla de dazasete milímetros. Leva cortizos enriba e chumbos en baixo.

O *trallo* ármase atravesado no río, se chega pra elo; se non, ponse no treito que cobra, precurando un penedo ou calquer outra cousa pró amarrar no interior da corrente.

Na pesca co *trallo,* que se fai de noite, os peixes non se enredan nas mallas senón que quedan collidos polas gargas ou *entrallados.*

A *chumbeira* é moi parecida á rede que no mar usan co nome de *volanta, esparavel* ou *tarralla.*

Consiste a *chumbeira* nunha rede circular, de tres metros de diámetro, con malla de vinte milímetros. No centro leva presa unha corda e pola beira unha relinga, a *corda dos ferros,* con chumbos. Iste borde da rede dóbrase cara adentro, indo presa de vez en cando pra faguer un *seo.*

A *chumbeira* bótase ou *lancéase* en sitios onde se ollan peixes ou se supón que os pode haber. Pra *lanceala* cóllese a corda coa man esquerda, préndese un chumbo antre os dentes e plégase o resto da rede sobor do brazo direito, suxetando a relinga coa mesma man; logo *lánzase,* botándoa de esquerda a direita de xeito que se extenda ben no ar e caia esí na i-auga, acadando unha distancia que pode chegar a sete ou oito metros.

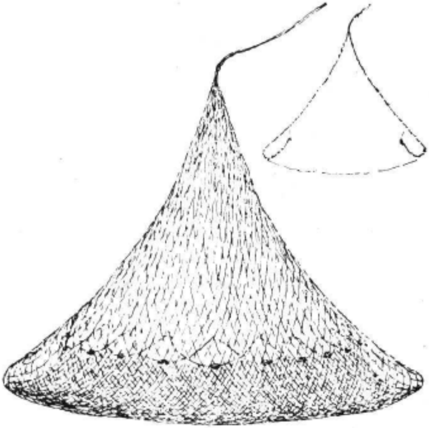


Fig. 329. - *Chumbeira* do río Miño, semellante á *volanta* do mar.

A rede abátese sobor do peixe e píllao por baixo; entón érguese puxando pola corda, imprimíndolle a todo o aparello un movimento de arrandeo que tén por ouxeto xuntal-os chumbos de xeito que pechen a parte inferior da rede. Deseguida sácase pra terra e recóllese o peixe, que pode vir no *seo, enseado,* ou preso nas *mallas, enmallado* ou *entrallado.*

Un sistema de pesca que se emprega moito no río é o da *cana.* Hoxe case que todalas *canas* se mercan na tenda, con todolos seus aditamentos, mais aínda quedan algúns que, coma denantes, fan a *cana* ou *vara* cun pau longo de mimosa á que atan un cordel na punta. O cordel ou *liña*

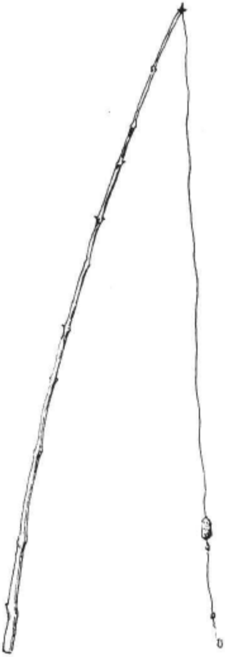


Fig. 330. - *Cana* prá pesca no río.

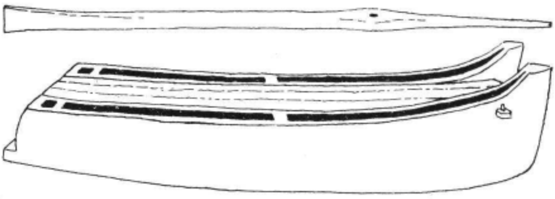


Fig. 331. - Barco de *dornas* do río Miño, usado no seu curso meio.

remata nun *cortizo*, do que moitos prescinden, e un *sedal* cun *chumbo* e un anzó. O *sedal* pode ser unha serda de porco ou de cabalo branco.

Péscase coa *vara* dende terra ou dende un barco e o anzó enéscase de acordo coa pesca que se queira faguer. Os engados que máis correntemente se empregan son as moscas, saltóns, miñocas, lesmias, pan de millo, prumas de paxaros, etc.

PESCA POR VENENO E EXPLOSIVOS

Pra rematar queremos aludir a outro meio de pesca fluvial, por disgracia moi extendido: o *veneno*.

Pra envenenal-o río bótase nun *puzo* ou sitio en que haxa pouca corrente unha sustancia nociva, preparada de antemán, e déixase unhas horas, deica ver que o peixe comenza a saír á superficie xa inmóvil. Entón, cunha especie de salabardo, chamado *rodafolez*, vanse collendo os peixes e bótanse nunha cesta. Polo xeral, o río envenénase á noite e faise a recollida no mencer, pouco denantes de saíl-o sol.

Un veneno correntemente empregado é o *torvisco*, *Daphne gnidium*, cuia raíz, ben esmagada, bótase no río. Trátase dunha pranta venenosa que medra nas beiras dos regatos. As súas condicións tóxicas fainas resaltar a cantiga popular que di:

> Chamáchesme torvisqueira,
> herba que o gado non come;
> máis vale ser torvisqueira
> que muller de ruín home.

Outra pranta venenosa da nosa Terra, o *prixel do río* ou *cicuta*, emprégase tamén do mesmo xeito anque coa rama no canto da raíz.

Outro veneno de efeitos máis soaves é a *coca*, que preparan co fruto do menisperno ou coca de levante e que mercan nas tendas.

A *coca* fana pitando lesmias, miñocas ou anacos de carne e misturándollel-a *coca* esmagada; a mistura déitase no río e cóllese o peixe ás dúas horas, poila *coca* tén a propiedade de que non mata os peixes senón que os "emborracha" e catro horas despóis de a comer tornan a estaren normás.

Esimesmo, empréganse co mesmo ouxeto o *cal*, o *cloruro* ou *clorún* e o *sulfato*.

Non menos perxudiciás do que os venenos son os explosivos, que tamén empregan algúns prá pesca fluvial.

Polo xeral, métense na i-auga cartuchos de dinamita coa mecha acesa que, ó estourar dentro do río, matan o peixe que logo se recolle co *rodafolez*.

Tén intrés un sistema de explosivo empregado nos derradeiros tempos: collen un casco de gaseosa, dos que pechan por meio dunha boliña, e meten nil uns anacos de carburo de calcio; logo tírana ó río. Ó entrar a i-auga na botella comenza a se producir o gas, cuia forza pecha o casco e, ó seguir orixinándose gas, fai estourar o frasco, que co estrondo mata os peixes.

TRASPORTE

En xeral, cando os peixes que se collen son moitos, seña calquer o procedimento empregado, transe prá casa e lévanse ó mercado en cesta, mais tamén, especialmente cando son poucos, adoitan armalos en *cambos*, pasando unha vara rematada nunha galla pola garga e a boca do peixe, faguendo unha especie de acio.

Os peixes grandes adoitan contárense por pezas e os pequenos por ducias ou por centos.

6. A CONSERVACION DA PESCA

O tempo ruin non deixa ós pescantíns saír ó mar e precisan polo tanto mantel-o peixe en reserva pra estas tempadas. Dahí a necesidade de proceder á súa conservación nos intres en que a pesca é doada.

Máis tarde, coma fin secundario, o peixe conservado servíu pra comerciar coas xentes de terra adentro, que esí puderon faguer máis variada a súa mantenza.

En xeral, pódense reducir a tres os sistemas de conserval-os peixes na nosa beiramar: o peixe seco ou *cicial*, os *escabeches* e as *salazóns*. Os primeiros son, sen dúbida, os máis familiares e sinxelos e os derradeiros os que acadaron un maior volume de traballo e trascendencia económica, tanto prós que se adican a esa actividade coma prós mariñáns a quenes mercan o peixe.

O CICIAL

Case todo o peixe ademite ser posto en *cicial* ou *curado* (tamén *lañado)*. En realidade somentes se precisa dispolo de tal xeito que o sol e o ar poida chegar ben a todo il.

Pra cural-o peixe coménzase por limpalo, sacándolle as tripas e, case sempre, a cabeza. Logo ábrese, deixándolle o interior ben exposto ó ar; cando, polo seu tamaño, mostra tendencia a se pechar de novo, póñenselle unhas *canas* coas puntas afiadas que o manteñen aberto.

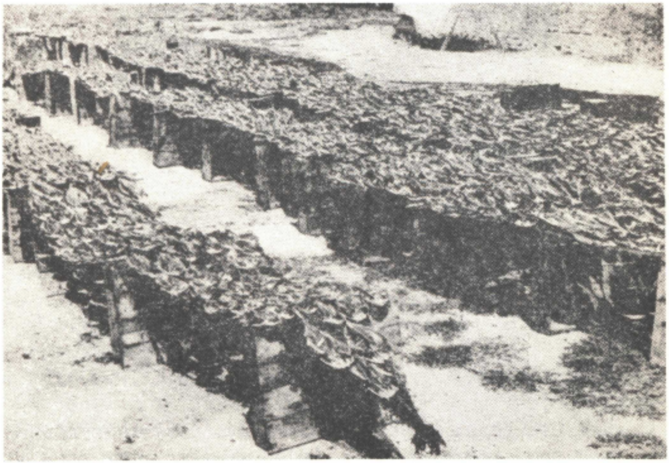


Fig. 332. - Peixe posto a secar. Bueu (Pontevedra).

Logo, lévase ó *secadeiro*, que pode ser de moitos xeitos, asegún a cantidade de peixe a que se destiñe.

Os *secadeiros* grandes consisten en construccións feitas con catro, seis ou máis esteos de madeira, espetados no chan, e unidos antre sí por travesas, tamén de madeira, determiñando un, dous ou máis pisos. Das travesas, por meio de barazas, dependúranse os peixes.

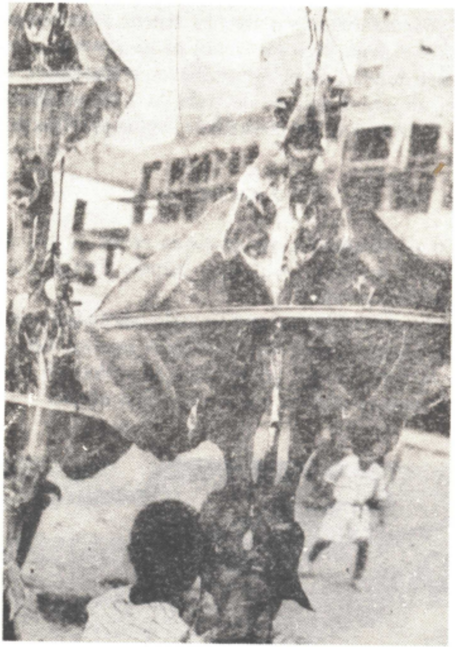


Fig. 333. - Unha raia disposta pra secar.

Os *secadeiros* pequenos improvísanse pondo un pau antre dúas tiseiras feitas con remos ou antre dúas paredes. Outras veces, o secadeiro reduzse a unha corda antre dous esteos ou á baranda dún balcón ou dunha solaina.

Tamén se pón a secal-o peixe moitas veces no chan, sobor dun lenzo limpo ou dun armadillo de táboas.

Cando se trata de peixes grosos, coma o cazón ou o cóngaro, non basta abrilos, senón que é preciso, ademáis, darlles na carne cortes que a atravesen pra que o ar e o sol lles chegue o máis adentro que se poida.

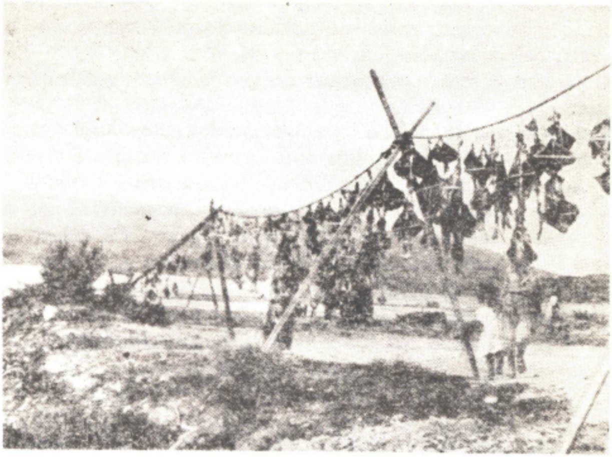


Fig. 334. - Secadeiro de peixe en Bueu (Pontevedra).

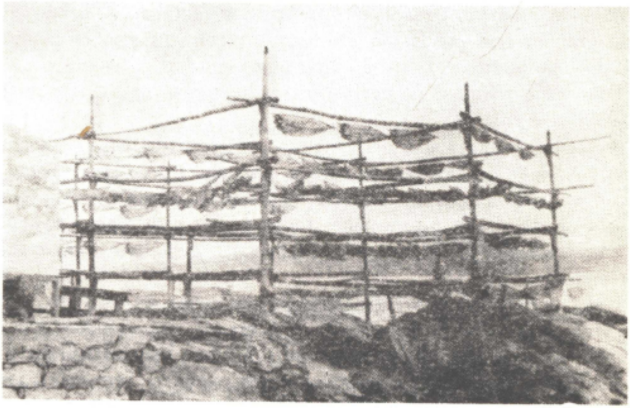


Fig. 335. - Un secadeiro de peixe en Muxía (Cruña).

Fácilmente se comprende que, por esta razón, os *secadeiros* teñen que se atopar en lugares abertos e ventilados pra que o peixe receba sen dificultades o sol e o ar.

Diste xeito sécanse as xoubas, sardiñas, cazón, cóngaro, abadexo, pescada, raia, pulpo, lamprea, etc.

O proceso do secado comprícase nalgúns peixes, ós que hai que salgar denantes.

Unha variante do *cicial* é o peixe afumado; antre iles é o máis famoso a lamprea. Opérase do seguinte xeito: ábrese a lamprea e límpase ben; despóis métenselle as *canas* que diximos máis arriba e ponse de sal, no que se deixa durante doce horas; logo lévase ó *fumeiro*, por riba da lareira, onde o fume a vai curando pouco a pouco. Ós quince ou vinte días está lista. Entón sácanselle as canas, enrólase e gárdase en olas con aceite ou con grasa de porco.

De xeito semellante *afúmanse* tamén as sardiñas e outros, anque non a todos se lles poñen as canas nin todos se gardan en aceite.

O ESCABECHE

Os *escabeches* de tipo familiar decaeron moito pola competencia que lles fixeron as grandes fábricas que mecanizaron e deron máis amplitude a esta industria.

Denantes se *escabechaban* na Galiza as ostras, os mexilóns, as vieiras, o cóngaro, o bonito, a lubina, o rodaballo, a troita e outros moitos.

Veleiquí o sistema seguido:

Collían o peixe ou o marisco e púñano a escoar ó ar libre, pra que soltasen toda a i-auga. Despóis de ben oreados, cortaban os peixes en anacos do grandor que precisasen prós envases que lles estaban destiñados. Tratándose de mariscos, bastaba quitarllel-as cunchas.

Feito esto, fritíanse en aceite, deixando que se pasasen un pouco, e logo púñanse a enfriar.

A seguir, preparábase logo o preve, misturando viño e vinagre na mesma cantidade ou carregando máis a man nun diles asegún o gusto de cada un e pondo a mistura a ferver nunha pota, engadíndolle aceite fritido, con canela, cravo, allo e unhas follas de loureiro. Cando todo fervéu ben, engadíansellel-os peixes ou os mariscos e deixábase todo quedo algún tempo.

Logo, envasábase nos *cubetos*, pequenas cubas de madeira, en latas ou en frascos de vidro de boca ancha, precurando que quedasen ben cheos e tapando con coidado todalas xuntas pra que non poidese entral-o ar.

Pra que o *escabeche* se conservase ben, cumpría remexel-os envases de vez en cando pra evitar que algo do contido poidese quedar en seco.

En Noia preparaban as ostras fritíndoas en aceite con allo, canela, cravo e follas de loureiro e, logo de frías, gardábanas en vasixas de lat co mesmo aceite en que as fritiran. Logo, pra comelas, engadíanlles viño e vinagre.

Denantes preparaban as ostras en toda a costa, mais ó iren fallando éstas, sustituíronas polos mexilóns e, en Vigo, polas vieiras.

O *escabeche* preparábase especialmente nos dous derradeiros meses do ano pró vender polo Nadal, que era o tempo do seu maior consumo. Os sitios que máis nome tiñan polos seus escabeches eran Pontesampaio, Marín e Carril.

Hoxe todo iste proceso faise nas fábricas, xa dun xeito totalmente mecanizado.

A SALAZÓN

O máis importante dos sistemas de conservación do peixe era, e aínda é hoxe, a *salazón*, apricada principalmente ás sardiñas, que require xa unha compricada instalación e unha longa laboura.

Vexamos agora coma é o edificio da salazón pra ver logo de que xeito se traballa a sardiña nil.

A construcción é un patio rectangular con combarrizos todo darredor, podendo estar tamén cuberto na súa totalidade cos tellados descansando en colunas ou en pés direitos.

Nun dos lados maiores está o *morto*, que é un enlousado de pedra, a rentes do chan, feito con laxas de catro pés en cadro, ben asentadas unhas á beira das outras. O grandor do *morto* varía asegún a importancia da instalación. Ó longo do *morto* hai unhas canles que veñen dar a unha central que remata á súa vez no frente do *morto*, na *lagareta* ou *pozo da grasa*. Todas estas canles teñen unha lixeira incrinación, atopándose o seu punto máis baixo no remate trasversal.

Polo meio do *morto*, no senso lonxitudinal, atópanse unhas pedras espetadas no chan —*machos*— que teñen uns buratos polos que vai unha trabe de madeira ou *entenola*, pouco arredada do chan. Os *machos* poden estaren sustituídos por *argolas* de ferro que se aseguran por baixo das lousas cun *pasador*, ó que se tén acceso por un burato aberto a carón da *argola*. Hoxe atópanse, no canto dos *machos*, das *argolas* e da *entenola*, unhas varas de ferro postas en senso vertical e artelladas onda o chan, provistas dunha chea de buratos nos que xoga un *pasador*. Estas varas chámanse *sables*.

Polo frente do morto, e a máis baixo nivel do que il, enterrados polo tanto no chan, están os *pozos* ou *lagaretas da grasa*. O primeiro atópase na saída da canle central do *morto* e vai provisto dunha *descarga* e un burato que dá paso a outra *lagareta* contigua. Polo intre somentes nos intresa decir que o burato da primeira *lagareta* atópase perto da beira superior e que as restantes *lagaretas*, postas unhas a seguir das outras, en númaro variable, mais darredor de cinco, van todas provistas dos seus

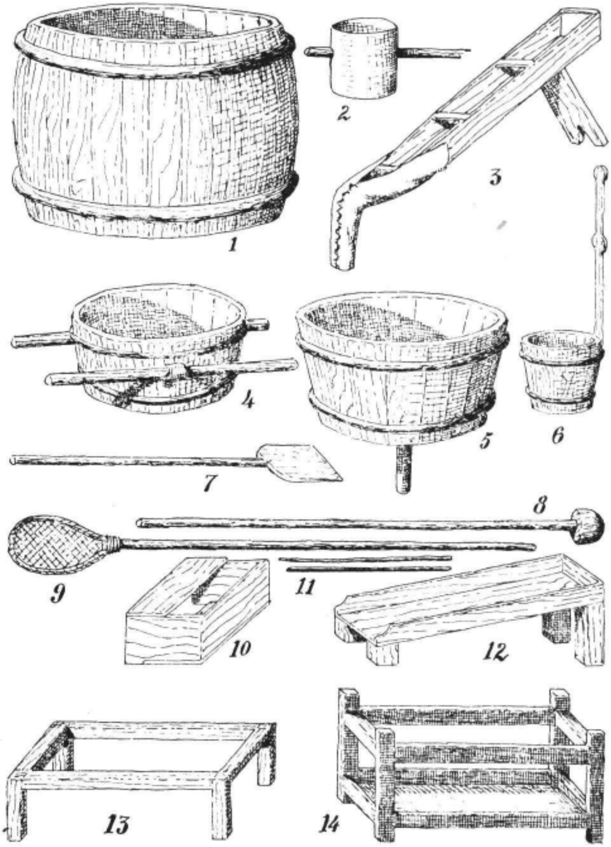


Fig. 336. - Instrumental dunha fábrica de salazón: 1, *tina prá salmoira*. 2, *cabazo*. 3, *caño, manga* e *táboa*. 4, *portadeira*. 5, *embudo*. 6, *cubeta*. 7, *pá*. 8, *rodo*. 9, *truel*. 10, *banco* de envarilladora. 11, *varillas* de madeira e aramio. 12, *envarillador*. 13, *carrillo*. 14, *mesa* de estivadora.

correspondentes buratos, non sendo a derradeira que non tén ningún de saída.

Do outro lado da instalación atópanse os *pilos, píos* ou lagares, tanques de mamposto que meden dous metros e meio de lado por un e meio de fondo. Son varios, de acordo co grandor da instalación, e van provistos de tapas de madeira ou *batiportes* que descansan nuns pontóns que atravesan o *pilo.*

En cada fábrica hai tamén un depósito pró sal, almacéns prás barricas, redes, etc., e, nas de certa importancia, unha carpinteiría pra faguel-os envases.

Existen ademáis algunhas outras instalacións que iremos vendo consonte sigamos o proceso da salazón.

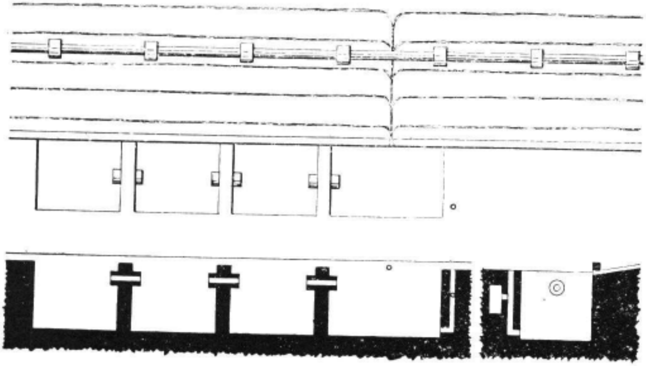


Fig. 337. - O *morto* e os *pozos* da grasa. Por baixo, seicións dos *pozos.*

O peixe traise en pequenos cestos —os *paxes*— que conteñen arredor de douscentas cincoenta pezas cada un e vanse botando na *batiporte* dun *pilo,* ó tempo que se extenden ben. Por cada cinco *paxes* bótase na *batiporte* unha *patela* de sal; a *patela* é un cesto que contén unhas vinteoito libras diste produto.

O sal espargállase ó deitalo e, no entanto, dous homes con *pás* de madeira van remexendo o contido da *batiporte* pra que todo o peixe se misture ben co sal; a cada volta que dan os paleiros outro home vai engadindo máis sal.

Ó rematar, os mesmos traballadores botan o peixe da *batiporte* no *pilo* correspondente, precurando que quede ben espargallado, namentras outro home, dende o lado oposto do *pilo,* vai cobrindo con máis sal o peixe que quede ó ar.

Nalgúns sitios, o peixe déitase direitamente nos *pilos,* alternando un *paxe* de sardiñas cunha *patela* de sal, que se botan de xeito que o peixe e o sal caian ben espargallados.

Cando o peixe é pouco, bótase nunha *lagareta,* que tén a mitade do grandor dun *pilo.* O *pilo* cheo contén cinco toneladas e meia de peixe, que veñen sendo unhas noventa mil sardiñas.

Unha vez cheo o *pilo,* cóbrese o contido cunha capa de sal que se achaira ben, debendo quedal-o peixe ben cuberto, sen que se vexa ningún. Logo, pónselle ó *pilo* a *batiporte* e pásase a encher outro.

O peixe tense niste estado, que se chama *a chanca,* durante un tempo que varía de trece días no vran a quince no inverno.

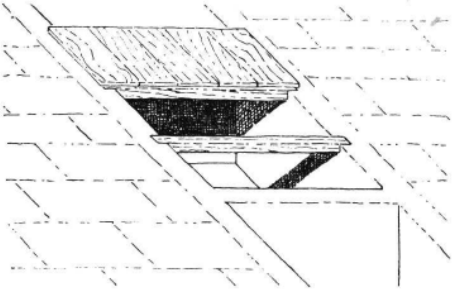


Fig. 338. - *Pilos* pra pór o peixe na salmoira.

Rematada *a chanca, rómpese o pilo,* faguendo un burato de tres coartas de diámetro na capa sólida que o sal formóu por riba do peixe. Por iste burato bótanse entón sete ou oito *portadeiras* de *salmoira* que se tran doutro *pilo.*

A *salmoira* ou, sinxelamente, *moira* non é outra cousa que auga saturada de sal, que se fai nun *pilo* por meio da *tina.* Delí sácase cuns cubos de madeira —*cubetas*— ou de lata —*cabazos*— provistos dun mango de pau e transpórtase na *portadeira,* que é un meio barril de madeira con dous paus atravesados por sendas angas que tén ós lados pró coller antre dous. Chegada a *portadeira* ó *pilo* do peixe, bótase a *salmoira* nil por meio dun *caño* sostido pola *táboa* e que remata nunha *manga* de lona que verte o líquido nun *embudo* de madeira posto no burato que se abríu no *pilo.*

Ó mesmo tempo, compre *cabal-a* sardiña por meio do *rodo,* remexéndoa ben pra que toda se molle, e engadindo a *moira* que precise.

A operación máis importante de todas é, cecáis, ésta que, ó mesmo tempo, dá nome ó traballo: deiquí ven o do barrio pontevedrés da Moureira que, por falsa etimoloxía, recibíu esta denominación dunha Moireira primitiva.

Unha vez salgado o peixe, *rómpese* de novo o *pilo* e vanse sacando as sardiñas co *raño* ou *truel* e botándoas na *batiporte* que se puxo á beira ó destapal-o *pilo*, darredor da cal se poñen unhas mulleres chamadas *envarilladoras* ou *espichadoras*, sentadas en *bancos* especiás que teñen unha táboa no chan e outra no frente pra que se as mulleres non mollen.

Algunhas instalacións non empregan pra isto a batiporte, senón unhas mesas, *envarilladores*, lixeiramente incrinadas pra que escoen a i-auga no *pilo*.

As *espichadoras* van entón collendo as sardiñas e enfiándoas nas *varetas*, que poden ser de aveleira, texo, carballo ou aramio, meténdollas polas gargas e sacándollas pola boca ou cruzándollas polos ollos. Ó tempo que *envarillan*, van crasificando as sardiñas polo grandor en *grandes*, *redondas*, *pequenas* e *mariquiñas*. Cada *vareta* contén vintecinco sardiñas e, consonte as van enchendo, póñenas no *carrillo*, que é un bastidor de madeira con catro pés: nil colócanse as *varetas* apoiadas nas dúas puntas namentralas sardiñas quedan dependuradas.

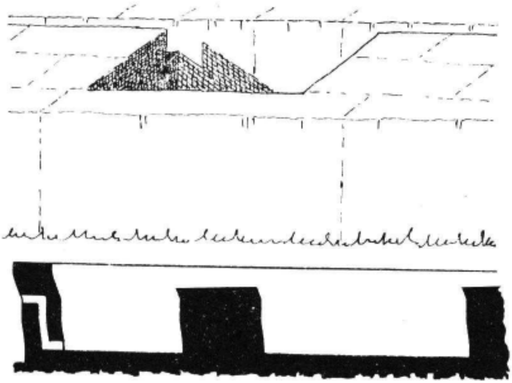


Fig. 339. - *Pío* de lavar e seición do mesmo.

No *carrillo* lévanse as *varetas* ás *tinas*, que nuns sitios están cheas con auga da mar e noutros, os máis, con auga doce. Unhas mulleres collen cinco ou seis varetas polos estremos e métenas na i-auga das *tinas*, azalougándoas pra que se *laven* ben. Consonte as *lavan*, vanas pondo na *mesa das estivadoras*, onde escoan a i-auga.

Nalgúns sitios, no canto da *mesa das estivadoras* póñenas nas *mesas de escurrir*, que son unhas mesas que teñen dúas patas máis baixas pra que fagan costa e unha canle que leva as escorredelas á parte máis baixa.

De calquera destas dúas mesas, cóllenas as *estivadoras* pra ilas pondo nos *cascos*, que son meias barricas de madeira de diversos tamaños, asegún a cantidade de sardiñas a que estíen destiñados, e que se chaman:

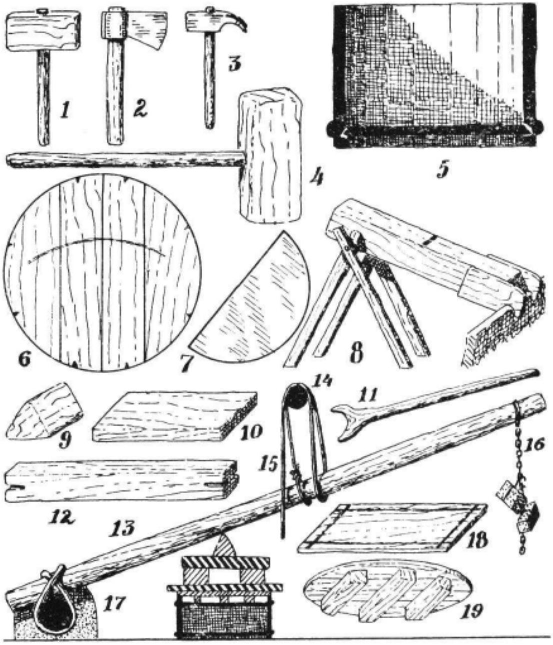


Fig. 340. - Instrumental da salazón: 1, *mazo*. 2, *machado*. 3, *martelo*. 4, *mazo grande*. 5, seición do *casco*, véndose o *xabre* ou encaixe do fondo. 6, *fondo* cos *piques* e a sinal pra pór as pezas. 7, *plancha de fondar*. 8, *semento*. 9, *fiola*. 10, *tablón*. 11, *gallada*. 12, *vigueta*. 13, *barra*. 14, *antenola*. 15, *tirante*. 16, *cadea*. 17, *macho*. 18, *tableiro*. 19, *espichador* cos seus *malletes*.

meias pipas, tercios, coartos, sestos, novenos e *tavales;* doce *tavales* compoñen unha pipa enteira.

O *casco* tén forma de tronco de cono coa base menor pra abaixo; por elí tén unha canaleta darredor, *xabre*, na que encaixa a tapa do *fondo*, formada por catro pezas que levan un corte pequeno na beira. prás escurridelas; istes cortes chámanse piques.

Os *cascos* fanse, polo xeral, nas mesmas instalacións da salazón e asegúranse con aros de madeira que se cravan polos extremos.

Nistes *cascos* van *estivadoras* pondo o peixe, collendo as sardiñas das *varetas* de cinco en cinco e colocándoas no *casco* en forma radial, co rabo pró centro e a cabeza cara fora. Cada *estivadora* garda as *varetas* que vai valeirando pra sabel-as sardiñas que *estivóu*, pró que lle basta multiplical-o número de *varetas* por vintecinco.

Unha vez cheo o *casco*, lévase á *prensa*, situada no meio do *morto* e que actúa de distinta maneira según seña o aparello que ó comenzo describimos e onde se atopan os *machos* ou *argolas* coa *entola* ou os *sables.*

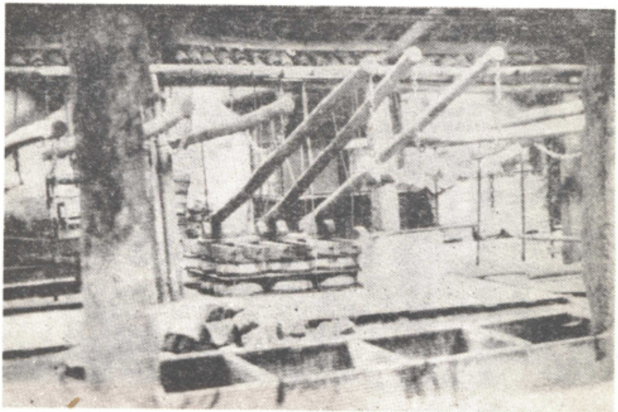


Fig. 341. - Interior dunha fábrica de salazóns. (De A. Rodríguez de Dios, Vilaxoán, Vilagarcía de Arousa).

No primeiro caso, cando se trata de *machos* ou *argolas*, ponse o *casco* por diante da *entenola* e cóbrese co *espichador*, que é un disco de madeira con tres travesas ou *malletes*, de diámetro algo menor que o *casco*. Craro está, que hai *espichadores* de distintos tamaños prás capacidades de *cascos* de que denantes falamos. O *espichador* ponse cos *malletes* pra riba. Arrenxado un *casco*, ponse outro a seu carón e cóbrese do mesmo xeito. Despóis collendo os dous, cóbrese co *tableiro* e logo, por riba, unha serie de paus cruzados que se chaman *taco*, *meio taco* e *fiola*, que é o que vai enriba de todo e remata en aresta por ter sección triangular.

Entón, sobor da fiola, ponse a *barra*, que é unha trabe de madeira de seis metros de longo, e que por un estremo vai atada cunha cadea á *entenola;* os *cascos*, que se atopan preto diste enganche, reciben entón por riba o peso da *barra*, que se fai meirande póndolle pesos de pedra dependurados nunha *cadea* que leva no outro cabo.

O peso compre que estíe ben regulado pra que a presión se non interrumpa e vaia a máis pouco a pouco.

Pra isto, ponse primeiro a *barra* soia e déixase esí durante unha hora; logo pónselle unha pedra de tres arrobas, e ás vintecatro horas engádeselle outra de tres e meia, coa que se tén tres días. Pasados ístes, érguese todo o aparello e as *estivadoras* engaden máis peixe nos *cascos* deica enrasalos de novo. Logo tórnase a pól-a *barra* do mesmo xeito deica o intre en que os *malletes* do *espichador* queden a paño co borde do *casco*.

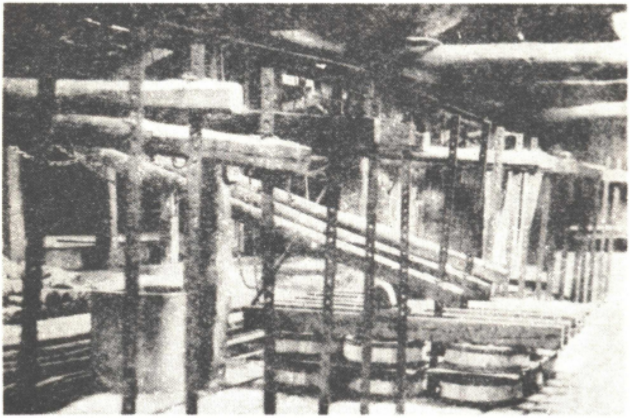


Fig. 342. - Outro aspecto da mesma fábrica, véndose os *cascos* na prensa e as *barras* armadas en *sables*.

Se o artiluxio tén *sables*, o procedimento varía un pouco: coménzase por colocar seis *cascos* emparexados, dous atrás do *sable* e os outros de diante; logo, cóbrense cos *espichadores* e os *tableiros* e, por riba diles, outros tantos *cascos* coincidindo cos anteriores. Coma os *sables* teñen algo máis de dous metros de outo, pódense ir superpoñendo *cascos* deica chegar preto desta medida. Por riba dos derradeiros *tableiros* póñense dúas trabes, *viguetas*, que colle cada unha tres *cascos;* sobor delas crúzanse os *tablóns* e logo as *fiolas*.

A *barra* métese no *sable* por meio dunha fenda que tén no cabo e asegúrase onde conveña co *pasador* que se pón nos buratos do *sable.* Pra facilitar estas operacións, a *barra* vai sostida na súa parte meia por un *tirante* de corda que pasa pola *entenola,* que niste caso atópase outa, sostida polas colunas ou pés direitos do teito.

No resto, é coma o xa dito: na *cadea* da *barra* vanse dependurando pedras deica rematal-o *prensado.* Cando compre erguel-a *barra* pra enrasal-os *cascos,* púxase do extremo en que está o peso cunha galla de madeira, a *gallada,* ó tempo que outros axudan tensando o *tirante.*

Namentralo prensado dura, vai saíndo dos cascos o *saín* ou aceite das sardiñas, misturado coa i-auga e humores. Todos istes líquidos van escurrindo polas canles do *morto* e xúntanse no *pozo* da *grasa,* onde o aceite, coma menos denso, vén á tona, namentralo demáis queda en baixo.

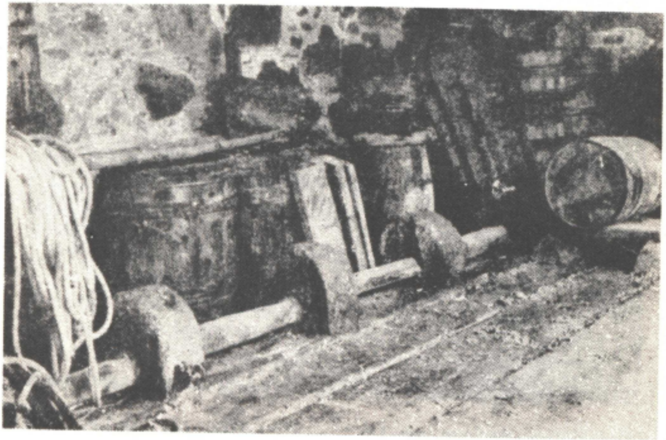


Fig. 343. - *Machos* de pedra coa *antenola* pra amarrar a *barra.*

Entón comenza a funcionar a *descarga,* que consiste nun tubo que atravesa de riba a baixo unha parede do *pozo,* abríndose, por baixo, no interior diste e, por riba, en dous buratos, un na parte superior da parede e outro, un pouco máis abaixo, cara afora, onde valeira nunha canle que deita as augas lixosas pra lonxe. Coma se ve, a *descarga* non é máis que un sifón polo que sán os líquidos que hai no fondo do pozo cando acadan un nivel determiñado polo burato de saída da *descarga* que, craro está, debe atopárese máis baixo do que o cano por onde o saín pasa ó segundo *pozo*. O burato que a *descarga* tén por riba é prá limpar por meio dun pau, *vara*, cando se atúa con calquer lixo.

Consonte o *pozo da grasa* se vai enchendo, rube o saín, e ó acadal-o burato do outro *pozo*, vértese nil; a i-auga rube tamén, mais coma o desaugue da *descarga* queda máis baixo que o da grasa, a i-auga marcha por il.

Nas máis das instalacións atópanse cinco *pozos*, os tres primeiros con *descarga*, ó longo dos que se vai purificando o saín que chega xa refinado ó derradeiro.

Un sistema semellante, mais cun pozo somentes, atópase nas *tinas* en que se lavan as sardiñas denantes das *estivar* nos *cascos*, pois aínda elí deita o peixe algún saín que é aproveitado.

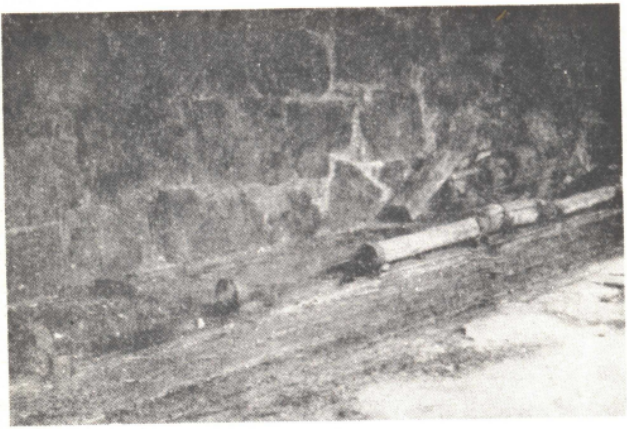


Fig. 344. - *Argolas* de ferro, que tamén se empregaban no canto dos *machos* de pedra. A instalación desta foto, o mesmo que a da 343, pertesce á fábrica da fig. 341.

Consonte se vai outendo o saín, envásase en barricas e véndese pra arder, pra engrasal-o coiro, etc.

Cando remata o *prensado* das sardiñas, procédese a *fondal*-os *cascos*, despóis dos sacar por baixo da *barra*.

Os *fondos* ou tapas dos *cascos* compóñense de cinco pezas cada un e hainos, naturalmente, prós distintos tamaños de envases, mais coma as medidas dos *cascos* non sempre son matemáticas, fanse *fondos* algo meirandes e algo máis pequenos que o tipo normal. Pra indicar esto, e ó mesmo tempo pra colocal-as pezas do *fondo* en orde, fáiselles con tinta un trazo en forma de arco; se o *fondo* é algo maior, trázanselle outros arcos, un, dous ou tres por fora do outro e paralelos a il; se é máis pequeno, unha, dúas ou tres cruces pola parte cóncava do dito arco.

Pra *fondal-os cascos* pónselles por riba un papel de estraza e logo vanse colocando as pezas do *fondo*, apretándoas por meio do *mazo* e co auxilio dunhas *planchas de fondar*, de forma semicircular e de ferro, nas que se bate despóis de apricalas contra o *fondo.*

Se algunha peza do *fondo* quedóu ancha demáis, estréitase no *semento*, que non é outra cousa que unha galropa grande de carpinteiro posta do revés e descansando nuns *pés.*

Encaixado o *fondo*, asentase co *mazo grande* e logo péchase por meio dun *aro* de madeira posto polo interior da beira do *casco* e por riba da tapa. O *aro* crávase cun martelo contra as doas do *casco.*

Os desperdicios das sardiñas, cabezas, tripas, etc., aínda sofren un proceso de aproveitamento.

Pra elo, métense nun barril sen tempas, co borde inferior dentado e coas *liobas* cheas de buratos. Iste barril ármase por baixo dunha *barra* e pónselle por riba un *espichador*, somentendo todo a unha presión polo sistema descrito. O saín que istes desperdicios conteñen sai polos buratos, vai ós *pozos* e aprovéitase coma o outro.

Os *cascos*, unha vez *fondados*, pasan ó almacén pra seren vendidos consonte os demanden.

Coma remate, indicaremos unha variante na colocación da *barra*, ollada hai anos no Porto do Son e da que temos noticias nalgúns outros sitios.

A variante consiste en que a *barra* entra nun burato que teñen uns esteos de pedra, de forma de tronco de pirámide coa base empotrada fortemente no chan. Non hai, pois, *machos, argolas, sables* nin *entenolas.*

Polo demáis, o sistema e demáis trebellos é idéntico ó xa descrito denantes.

Moitas das instalacións en que se salgaba o peixe, que non soio é a sardiña senón tamén o xurel e outros semellantes, eran propietarias ó mesmo tempo dos barcos e redes que esí pescaban somentes pró seu consumo. Cando non, mercaban o peixe ós outros pescantíns, o que segue tamén ocurrindo hoxe.

7. A CAZA

A enorme importancia que a caza tivo na Galiza nos tempos protohistóricos refréxase ben nos crásicos: namentralas mulleres atendían á casa e ó traballo da terra, os homes loitaban e cazaban.

O consumo de carne por aquelas xentes era grande e non chegaban os animás domésticos pra cobrilo, tendo que recurrir ós salvaxes. Esí xuntábanse a afición e a necesidade.

As excavacións feitas nos castros amóstrannos restos óseos das dúas castes: bois, cabras, cabalos... e á sua beira cervos, porcos bravos, lobos, etc.

O panorama debéu seguil-o mesmo durante moito tempo. Os señores e os homes do pobo cazaron durante os días da Edade Meia e seguiron faguendo o mesmo até non fai moito.

Coa aparición das armas de fogo e a tala das nosas forestas, foron desaparecendo pouco a pouco os poboadores dos montes e somentes algúns, coma os lobos, inzan cando lles pinta ben algunha circunstancia.

Aínda polos montes do Imbernadeiro andan especies que se non atopan no resto da Península e a lembranza mantén a noticia dun *oso* visto nun colmear de Carracedo pola mitade do século XIX e do derradeiro *cervo* que, procedente do Imbernadeiro e seguido dos lobos, foi morrer no río Camba no ano 1915.

Hoxe aínda se conserva nunha casa de Ourense a cornamenta dun *alce*, caso extrano, xa que é a única noticia que temos da existencia na Galiza diste animal.

De todos xeitos, aínda se poden ollar pezas de caza maior nos nosos montes e as cazatas orgaizadas prá súa precura poucas veces tornan valeiras.

Compre distinguir a caza de pezas prás aproveitar e a caza pra perseguir ás que fan dano: a primeira é practicada hoxe somentes por deporte, e a segunda importa pola necesidade, anque na derradeira entre tamén por moito o aspecto deportivo.

Antre aquelas figuran o *corzo*, o *rebeco*, o *coello*, a *lebre*, a *perdiz*, etc., e antre as outras o *lobo*, o *porco bravo*, o *teixugo*, etc.

O *lobo*, o *porco bravo* e a *raposa* son os que máis dano fan, especialmente polo que abondan; o lobo tén, ademáis, o atractivo que lle empresta o rol que xoga na tradición popular.

O *lobo* cázase hoxe con escopetas, valéndose ás veces de cans, indo polos sitios en que se tén noticia de que andan e disparándolles con balotes grosos.

Denantes debéu de haber moitos, asegún o demostran as xeiras orgaizadas contra iles, coma as que, no século XIV, ordeóu o Arcebispo D. Berenguel de Landoira mandando que unha vez por semán saísen as parroquias co seu abade ó frente dende o primeiro sábado de Coresma até o 24 de xunio pra dar morte ós lobos e armar *foxos,* construccións estas cuios restos aínda se poden ollar nos nosos días. Na segunda mitade do século XIX empregóuse moito o veneno, chegando a mingoar dabondo o número distas animalias; non embargantes, inzaron de novo en canto se abandoóu iste sistema polos riscos que tiña.

De todos xeitos, o procedimento de caza máis intresante é o do *foxo,* que debéu de ser moi empregado a xuzgar polos toponímicos que se conservan: Foxacos, Foxados, Foxado, Foxa, Foxo, Foxos, etc., o mesmo que os derivados de Foxo do Lobo (Fogium lupale): Feirobal, Fillobal, Foilebar, Follabal, Folladal, Follebar, Follobal, etc.

Atópanse varios tipos de *foxos* mais, en esencia, todos teñen o mesmo fundamento: un burato onde entra o lobo e non pode saír. O elemento principal do *foxo* é unha construcción de pedras grandes, en seco, de forma circular, de 2 a 4 metros de diámetro e de tres a cinco de outo, cunha portiña que se tapa por meio dunha pedra. Pra dificultal-a saída do lobo, unha vez que caíu nil, o foxo está máis fondo que o terreo darredor.

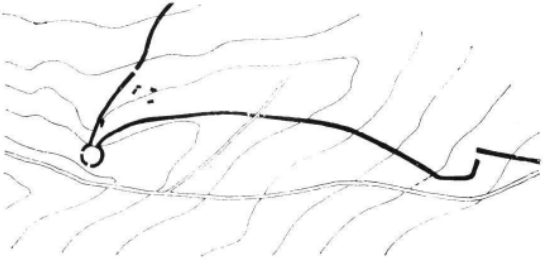


Fig. 345. - Pranta dun *foxo* prá caza do lobo.

Algúns consisten nun pozo circular, de 3 metros de diámetro e 4 ou 5 de fondo, no que se pón un anaco de carne ou un animal morto: o lobo brinca dentro pra comelo e logo non pode saír.

O aludido primeiramente é máis compreio: do *foxo* arrincan dous muros de pedra en seco, capiados, de 3 metros de outo e que atinguen unha longura dun kilómetro ou máis cada un. Ó comenzo, istes muros, que chaman *sebes,* van paralelos, mais logo comenzan a se abriren en ángulo, apartándose un do outro até abranguer un área máis ou menos extensa.

Na saída do corredor ou pasillo que forman as *sebes,* hai unha especie de alaceas ou escondrixos pra se meteren os encarregados de axotar ó lobo e precipitalo no *foxo,* tarefa deixada, polo xeral, ós nenos.

Cando a *sebe* atravesa un camiño, ábrese por meio dunha *porteleira* ou *cancela* que é preciso pechar ou polo menos gardar pra que non fuxa por elí o lobo cando se vai *correndo.*

De adoito, os *foxos* ármanse en corgas, faguendo o foxo na parte máis baixa e rubindo as *sebes* cara arriba, polas ladeiras.

O nome que se dá a istes muros parez indicar que nun tempo eran feitos de ramallos e terra, pasando logo a teren carácter permañente ó seren construídos con pedra.

Chegado o intre, ó saber que o lobo andaba preto, axuntábanse os veciños, ían ó monte e, faguendo barullo con paus, latas e berros, levaban pouco a pouco ó lobo a entrar por antre as *sebes,* faguendo que se metera cada vez máis, berrando: "Ah, lobo! Ah, lobo!...". Cando o animal chegaba ó corredor, saían os rapaces dos escondrixos e espantábano tirándolle con latas e pedras; o lobo ía esí caír no *foxo,* que denantes fora disimulado cunha cuberta de toxos e fentos.

Namentras úns "corrían ó lobo", outros "gardaban as cancelas" pra que non fuxira por elas.

Unha vez o lobo dentro do *foxo,* matábano a tiros dende riba e logo sacábano pola porta de que falamos endenantes.

Coma xa dixemos, tamén hai *foxos* descubertos, sen *sebes:* niles a caza é máis sinxela, pois basta engadalos cun cabirto ou cousa semellante; o lobo, cando o ouve berrar, vai na súa precura e brinca dentro do foxo, de onde logo non pode saír.

Outras veces o foxo cóbrese con ramallas, fentos e toxos pra que o lobo nono vexa e caia nil.

O lobo, no inverno, pódese tornar perigoso empurrado pola fame e entón non é raro que se bote á xente; esto fai que os campesiños precuren levar consigo, se teñen que andar de noite e iren soios, unha machada, unha aixada ou calquer outra cousa pra se defenderen e, especialmente, unha luz, á que se o lobo non achega.

A arma máis empregada contra o lobo, fora das modernas escopetas, é a *bisarma,* seguramente de orixe moi vella e cecáis derivada da lanza.

Algo parecido á *bisarma* fano os nosos cazadores cun coitelo amarrado ó cano da escopeta pra podela usar se se lle esgotaren os tiros.

As escopetas, mercadas, craro está, na tenda, cárganse hoxe con cartuchos, mais denantes cargábanas coa pólvora que levaban nun corno e cos balotes que ían nunha bulsa de coiro ou de lenzo, dependuradol-os dous do cinto ou dunha baraza que pasaba polo hombreiro. Os tacos faguíanse, no mesmo monte, de papel, de estopa ou de trapos, e, cando estas materias se esgotaban, empregábase o murgo dos carballos, os fentos meio secos ou as follas de arbres nas mesmas condicións. O grandor dos balotes depende, craro está, do tamaño da peza a que se destiñen.

Tamén dixemos que era usado o veneno pró lobo, especialmente o arsénico, que se pón nas reses que matóu ou nun anaco de carne que se lle deixa no monte. Iste sistema orixinaba a morte de moitos cans e foi abandoado.

Prá caza do lobo se non empregan cans, a non seren os cans de pastor, fortes e armados de carrancas ou colares con pinchos pra que o lobo os non poida ferir no pescozo.

Nada sabemos hoxe da caza do oso na Galiza. Este animal desapareceu fai tempo, anque temos constancia da súa existencia nos tempos pasados.

Seguramente sería atacado con lanzas ou bisarmas e, máis tarde, con armas de fogo.

Xa dixemos que a derradeira noticia dun *oso* data do meio do século XIX e tén poucas garantías; posíbelmente o oso desaparecéu denantes.

En realidade, o lobo e o oso son os únicos que ofrecen perigo antre os animás que viven ou viviron na Galiza. Os demáis foxen do home e somentelo *porco bravo* se repón ás veces cando está ferido.

O *porco bravo* abondóu moito e aínda hoxe se pode atopar en certas comarcas, nas que derrama as herdades de millo e de patacas.

Iste animal pode ser cazado ou tamén conformárense os campesiños con faguelo fuxir.

Pra que fuxa, séguese o mesmo sistema que pró *teixudo* ou pró *tourón*, tocando de noite un corno preto das herdades onde vai comer. Nalgúns sitios usan coíste ouxeto a *caixa* da música, pois parez ser que é o seu redobre o són que máis temor lle dá ó porco bravo.

Pra cazalo, úsanse trampas ou armas de fogo. As derradeiras non teñen novedade ningunha: descuberto o animal, acítase con berros e por meio de cans cara un sitio determiñado onde agardan os das escopetas, que lle disparan con balotes grosos e remátano, se compre, cun coitelo.

As trampas son de dúas castes: *foxos* e *garamelos.*

Os *foxos* son semellantes ós do lobo, mais non redondos, senón cadrados e cobertos con dúas tapas de madeira que levan un contrapeso; son coma os *ichós* das perdices, de que logo falaremos, anque de maior tamaño.

Istes foxos ármanse no camiño que adoita leval-o porco bravo e cóbrense con terra pra que se non vexa. Logo, precúrase o animal e córrese, faguendo barullo, cara o *foxo;* ó pisar nil, cai o porco e as tapas tornan ó seu polo contrapeso; unha vez dentro o animal, quitan as tapas e mátano dende riba.

O *porco bravo* pode caír no *foxo* sen que ningueno acite e entón dase o caso de que estíe dentro varios días, até que alguén vai mirar.

Tense dado o caso de caíren nistes *foxos* cabezas de gado e incruso xente, que tén que aturar elí até que alguén se dá conta e axúdaos a saír.

O *garamelo* emprégase máis ben prá *raposa*, o *teixugo* e outros bechos semellantes, anque tamenos hai grandes pró *porco bravo.*

O *garamelo*, que nalgúns sitios chaman tamén *trallo* e *garduñeira*, consiste en dous aros semicirculares de ferro, dentados, que se articulan polos estremos; mantense aberto por meio dun espigo no que se pón o cebo; cando se solta o espigo, un resorte fai pechar con forza o *garamelo*, que agarra ó animal. Cando iste é grande, a trampa amárrase cun aramio, unha cadea ou unha corda pra que non fuxa coíl.

Cázase tamén o *porco bravo* "á espera", situándose o cazador preto dos sitios en que adoita ire beber ou comer e disparando sobor del cando o tén a xeito.

Os nosos campesiños sinten unha xenreira feroz pol-a *raposa*, ou *golpe*, anque ademiren a súa malicia e as artes de que se val pra conqueril-o que se lle antoxa. O que lle non poden perdoar é a afición que tén ás pitas e ás uvas e que os leva a manter unha loita constante coíste animal.

Por outra parte, o valor do pelico da raposa compensa o traballo e os gastos que a súa caza orixina.

A *raposa* pódese cazar con escopeta "á espera", ou tamén perseguíndoa con cans ensinados; din que os cans arrepían o pelo do pescozo ou do lomo cando ventan a raposa; entón, os cans que serven pra esta caza sán atrás da peza, latindo dun xeito especial; o cazador atalla e dispara cando o animal pasa por diante dil.

Outro sistema de caza é o do *garamelo*, que se pón armado e cuberto de terra preto da entrada do poleiro das pitas pra que a raposa caia nil.

Algunhas veces emprégase o veneno e non é raro que a raposa caia nas trampas preparadas prós lobos.

Dous bechos son perseguidos polos nosos campesiños somentes polo dano que fan nas herdades: o *tourón* e mailo *teixudo* ou *porco teixo*. Unhas veces confórmanse con afuxentalos tocando cornos e atutando, mais outras ármanlles *garamelos* ou póñense á espreita e mátanos a paus, xa que non val a pena gastar tiros coíles.

Noutros tempos atopábanse moitos veados, gamos, rebecos e corzos; os primeiros foron desaparecendo e xa pola mitade do século XIX quedaban moi poucos. Nos nosos días aínda quedan bastantes *corzos* ós que se persigue por deporte, xa que son totalmente inofensivos.

A caza do *corzo* faise con escopetas e cans, perseguindo as pezas cara lugares determiñados nos que se apostan os cazadores pra lles tirar cando pasan.

De todos xeitos, é preciso meterse moito nas serras pra dar coíles e a súa caza é difícil.

Nalgúns pobos de outa montana cázanos, ás veces, "á espera", situándose á beira dos lugares en que van pastar; iste sistema tén o incomenente de que, máis que os corzos, morren as crías ou *caparros*. A "espera" faise ó abrente ou á bocanoite.

Anque se non trate propiamente de caza, queremos consinar eiquí a captura de dous bechos: o *ourizo cacheiro* ou *cachourizo* e o *sapo concho*,

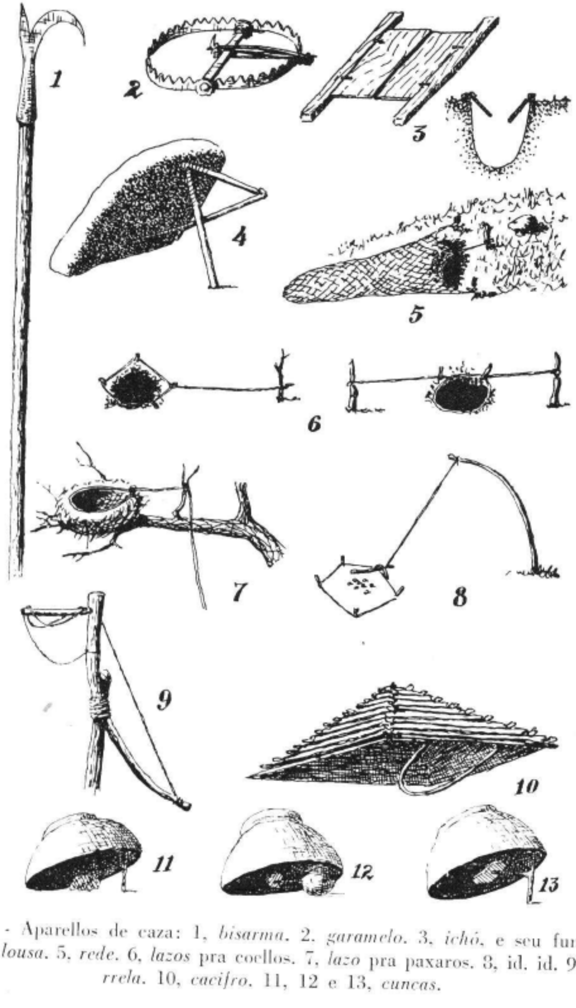

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13

Fig. 346. - Aparellos de caza: 1, *bisarma*. 2, *garamelo*. 3, *ichó*, e seu funcionamento. 4, *lousa*. 5, *rede*. 6, *lazos* pra coellos. 7, *lazo* pra paxaros. 8, id. id. 9, *esparrela*. 10, *cacifro*. 11, 12 e 13, *cuncas*.

que os nosos campesiños precuran nas beiras dos ríos e collen coas mans pra ceibalos nas hortas e que coman os bechos que lixan as colleitas.

A caza máis praiticada hoxe é a de *perdices, lebres* e *coellos* e, a seguir, a do *paspallás.*

A *perdiz* adoita cazárese con escopeta e can, ben seña a perdiz corrente, ben a chamada *charrela,* que vive na montana, a máis de 1.000 metros de altitude.

A caza é coma en todas partes: o can traballa o monte e cando dá con algún bando, "ponse" pra "entrar" en canto llo mandan; ó saíren voando as aves, o cazador tíralles e logo queda "velándoas" pra ollar onde pousan as que ficaron vivas e darlles outro "levante". Esí van perseguindo o bando namentras pode.

A *perdiz* cázase con recramo, valéndose dunha engaiolada que, ó cantar, fai vir ás outras.

O sistema máis sinxelo non é iste, senón o emprego da trampa coñecida co nome de *ichó.* O *ichó* consiste nun recuadro de madeira cunha porta de dúas follas, feitas de lata ou de táboa, con gonzos de xunca retorta ou de serdas de cabalo, feitos de tal xeito que manteñan as portas pechadas. Cávase na terra unha focha do grandor preciso pra que dentro dela caiba folgada unha perdiz e ponse o *ichó* por riba, de xeito que as portas abran pra dentro e non pra fora, disimulándoa con herbas, terra e murgo. Logo sinálase o camiño con toxos, de xeito que vaia direito ó *ichó.*

A trampa ármase no vieiro que adoitan traguel-as perdices, e cando estas aves van apionando, cán no *ichó* e non poden saír dil até que o cazador as saca.

Tamén se arma o *ichó* prós coellos, mais niste caso ponse na focha un caldeiro vello pra que o animal non poida furar na terra e fuxir abrindo un toco.

As *lebres* e os *coellos* cázanse dun mesmo xeito, fora da caza con cans e sen escopeta que somentes se practica coas primeiras.

Nalgúns sitios, coma pasa en Calbos de Randín (Ourense) atópanse moitos galgos, que os cazadores empregan pra saír ás gándaras dos arredores e botalos pra que corran as lebres, colléndoas na boca e portándoas ás mans do amo.

Os coellos, e tamén as lebres, cázanse con escopeta, ben levando un can coelleiro que os atope e "bote" no monte, ou ben polo sistema máis seguro de lles armar trampas.

As trampas principás prós coellos son a *lousa,* a *rede* e o *lazo,* axudadas algunhas co *furón,* que tamén se usa soio.

A *lousa,* coa que se collen esimesmo perdices e tourón̈s, consiste nunha focha coberta de herba e murgo; por riba ponse unha lousa de pedra, apoiada por un canto no chan e sostida no outro por un armadillo de tres paus, artellados en certas encarnas feitas niles, de tal xeito que manteñen a lousa en equilibre; un dos paus tén o cabo por baixo da lousa e nil ponse un cebo. Cando vén o coello e come no cabo, move o pau, rómpese o equilibre, cai a lousa e o coello queda preso na focha.

Coma xa dixemos, pode a *lousa* servir tamén prás perdices e o tourón, con soio variar o tamaño e o engado.

A *rede* ármase no mesmo "toco" ou "tobo" do coello, aproveitando o feito de éste tere dúas entradas.

Esta *rede* tén a forma dunha manga, pechada por un cabo e cun lazo corredizo no outro. Ponse na boca do tobo a parte aberta da *rede*, situándose a certa distancia o cazador coa corda que pecha a rede na man; un compañeiro mete pola outra boca da toqueira un *furón* ou fai barullo pra asustar ó coello; hai tamén cáns pequenos que serven pra desentocal-o coello; coma queira que seña, o coello foxe e vaise meter na *rede* e o cazador non tén máis traballo que puxar pola corda e pechala *rede* co coello dentro.

Do mesmo xeito emprégase o *lazo*, que non é máis que un anaco de corda delgada, formando lazada, que se pon na boca da toqueira pra que o coello tropece nela ó saír e se lle aperte o *lazo* ó puxar pra intentar fuxir. O lazo pode ser dun cabo ou de dous, asegún se amarre unha punta ou as dúas a unhas estaquiñas espetadas no chan e destiñadas a impedir que a peza de caza marche co artiluxio.

Pró coello é tamén moi empregado o *furón*, que se leva ó monte nun pequeno morral pró ceibar na toqueira, por unha boca, namentral-o cazador agarda coa escopeta na outra pra lle tirar ó coello en canto saia fuxindo do *furón*.

A caza do *paspallás* ou *paspallán* é semellante á da perdiz, fora do lugar en que se fai, xa que ésta vive no monte e aquil nos rastrollos das herdades. O *paspallás* cázase con escopeta e can e tamén con recramo, que pode ser unha destas aves viva e engaiolada ou tamén un a xeito de pequeno fol que, ó bater cunha man contra outra, imita o canto diste paxaro.

Istes sistemas pra cazar *perdices* e *paspallás* empréganse tamén pra outras aves, coma as *chochas* ou *arceas*, as *augarretas*, as *pitas do monte* e os *patos* ou *levancos*, coa diferencia, nos derradeiros, de que polo seu xénero de vida cázanse polo xeral dende unha lancha, tanto no mar coma nos ríos e lagos, e con cans afeitos a coller a caza na i-auga.

Son tamén obxeto de caza outras aves máis pequenas, prás que empregan distintos tipos de trampas consonte ás condicións en que aparecen ou ó destiño que se lles queira dar.

Estas trampas pódense agrupar en catro tipos: *visgo*, *lazo*, *rede* e *cacifro*.

O *visgo* ou *liga* é unha sustancia espesa que se pode mercar na tenda ou faguela na casa a base de aceite e pez. O *visgo* úsase untando coíl unhas variñas que se poñen no chan, darredor das pociñas en que van os paxaros ou botándolles farelas de pan á beira; tamén se colocan nos arbres, onda os niños; cando chega o paxaro, pégaselle a variña e canto maila quer quitar, máis se prende; ó non poderen voar, cóllense coa man. Úsase moito o *visgo* pra coller vivos paxaros cantores, coma reiseñores, xílgaros, etc.

O *lazo* é semellante ó empregado prós coellos: unha lazada de baraza que se solta cando o paxaro se mete nela. Receben istes armadelos os nomes de *lazo, esparrela, abois* ou *buis, trallo,* etc., algo difrentes uns dos outros anque idénticos en esencia.

O lazo consiste nun cordel cun nó corredizo que se pón darredor do niño, mantendo o cazador o outro cabo na man, a certa distancia; cando entra o paxaro no niño, púxase polo cordel e engánchase a ave polas patas.

Algo polo estilo é a esparrela, lazo empregado en Monforte pra cazar papuxas. A *esparrela* é un lazo que se arma á beira dos froitos roxos do marrubio; cando as papuxas van comer estes froitos, sóltase o lazo que as ramiñas do marrubio manteñen aberto e queda collido o paxaro.

Outro tipo de lazo é o trallo: chántase na terra un bimbio que leva na punta unha baraza que remata nun nó corredizo; a lazada aberta pasa por baixo dun arquiño pequeno de bimbio espetado na terra, abríndose logo extendido en circo por meio de tres ou catro pauciños cravados na terra. Pra que o bimbio vergado non turre pola baraza, ésta leva un pau atravesado que apoia no arquiño e sostense por baixo cuns cantos grans de millo. Cando o paxaro vén picar no cebo, ó collel-o millo que sostén o lazo, sóltase a baraza, enderéitase o bimbio e a lazada colle ó paxaro polas patas ou polo pescozo.

Outras apricacións se atopan dos lazos, máis, coma ben se comprende, varían pouco das citadas.

Menos corrente é o emprego das *redes.* Adoitan usárense redes vellas de pescar nos ríos e empréganse de noite.

Coménzase por buscar algún arbre no que durman moitos paxaros, especialmente pardáus. Logo agárdase á noite e, a modiño, arrodeáse a copa do arbre coa *rede;* unha vez pechada ésta, que compre que chegue ó chan, métese un por baixo, namentras outro alumea e tres ou catro baten o arbre con taloiras pra espantar os paxaros; istes, atordoados, tropezan coa rede e cán ó chan, onde o primeiro os vai collendo e metendo nun saco. Coma ben se comprende, non todolos arbres se poden aproveitar pra iste tipo de caza, non soio polo seu grandor senón tamén polo sitio en que medran.

O *cacifro* úsase pra pillar vivos os melros e outros paxaros semellantes. Consiste nun armadillo de forma de pirámide cadrada, feita de varas de cana de amieiro, aberto pola base, na que se lle pón un aro de bimbio preso polas puntas a dúas esquinas. Pra armalo, ponse no chan, coa parte aberta cara abaixo e descansando sobor do lado en que van presas, as puntas do aro. Antre a parte meia diste e o borde do *cacifro,* oposto ó denantes citado, ármanse uns pociños pra que manteñan o artefacto aberto, botando darredor e dentro dil uns graus coma cebo. Vén o paxaro e comenza a comel-os cibos que hai fora, seguindo logo polos de dentro, pró que se tén que meter por baixo do aparello; entón, ó bater cos pauciños, cai o *cacifro* e queda o paxaro pillado dentro.

O grandor do *cacifro* varía moito asegún o tamaño das pezas a que se destiñe.

Unha variante distes artiluxios, son as *trampas* que se mercan nas tendas, feitas de aramio, que consisten en pequenos *garamelos* de menos forza que os empregados pra pezas grandes.

Semellante ó *cacifro* é a *cunca,* destiñada a pillal-os ratos e leiróns que se atopan nas casas e muiños.

Consiste nunha simpre cunca de barro posta boca abaixo e soerguida dun lado por meio dun pauciño. No interior vai o cibo e cando o rato vai a il, tira co pau que leva outro horizontal preso a il, cara adentro, e en cuio cabo se pon o cibo. Usase tamén coíste mesmo obxeto un carrabouxo de carballo cun pau espetado.

O máis corrente pra istes roedores, non embargantes, é o emprego de *mureiras* feitas de fora e mercadas na tenda, esí coma o veneno, especialmente o arsénico ou *sénica.*

8. A MINEIRÍA

A riqueza da nosa Terra en produtos mineirás é, ó parecer, grande, anque aínda estíe sen estudar niste aspeito.

A fama niste senso venlle de moi antigo, pois sabido é que foi ela quen trouxo eiquí a moitos pobos, especialmente polo ouro e o estaño.

Xa se comprende que o desenrolo que eiquí tivo a cultura do bronce débese principalmente á fartura diste metal, co que logo viñeron comercial-os fenicios e que valéu á beiramar da Galiza o nome de Illas Casitérides.

A xuzgar polos achádegos de tesouros, tamén o ouro se coñecía e traballaba na mesma época, dando orixe a unha industria de ourivesaria cuia tradición se conservóu até os nosos días.

Iñoramol-os métodos de explotación daquiles tempos, mais podemos sospeitar que serían semellantes ós da época dos castros, que coñecemos polos autores crásicos.

A época céltica desenrola a mineiría, exprotando o ferro e, seguramente, algúns outros mineirás.

Coa chegada dos románs intensificouse esta actividade, xa que nos románs, coa súa fame de ouro, forzaron a extracción diste metal que, en grandes cantidades, levaron pra Roma esgotando os criadeiros, que quedaron ó remate valeiros.

As épocas do meioevo deberon de presenciar unha grande actividade darredor dos xacimentos de ferro, actividade que perduróu até case os nosos días.

Os procedimentos técnicos da extracción dos mineirás, deberon variar pouco dende os comenzos e serían, con seguranza, semellantes ós empregados até hai pouco.

Ímonos ocupar dos máis importantes, cuia exprotación leva a cabo o pobo, non sen pór denantes de releve a grande afición que os nosos campesiños teñen á precura de minas, semellantes pra iles ós tesouros.

Raro será o pobo da Galiza que non conte con algún veciño que, nas andanzas polo monte, se adique á recollida de mostras coa espranza de dar con ferro, estaño, wolfran ou cousa semellante.

Dalgunha "telleira" sabemos nós que comenzóu pola espranza de ser unha mina de ferro e rematóu faguendo tellas e ladrillos.

Comenzaremos polo metal que máis trascendencia tivo no desenrolo da vida material do pobo e que é, ademáis, o que, ó decir dos especialistas, presenta un millor porvir.

O FERRO

A exprotación do ferro antre nós demóstrase na época castrexa non somentes polos achádegos de instrumentos diste metal, que en cabo poderían ser importados, senón tamén polos rixóns que, procedentes da fundición, coma nos de Baltar, Baroña e Troña, quedan en grandes cantidades.

Por outra parte, algunhas cerámicas pintadas que se van atopando nalgúns castros, amostran o coñecimento e emprego do óxido de ferro prá outención da cór roxa.

Un grande desenrolo, dentro da industria popular, debeuno de ter no meioevo, xa que até o século XVIII e incruso o XIX foi manténdose nalgúns puntos da nosa Terra.

O toponímico amóstranos tamén o mesmo ó través dos moitos nomes que nos quedaron en relación coas angueiras de beneficio do metal. Tal socede cos lugares que teñen denominacións do xeito de Ferraría, Ferreiría, Ferreiro, Ferreiroa, Ferreiros, Ferreirúa, etc.

Na actualidade, a beneficiación popular do ferro desaparecéu pola competencia dos ferros que veñen de fora e pola industrialización dos contados criadeiros que aínda hoxe se atopan en exprotación.

O ferro atópase na Galiza principalmente en forma de olixisto, limonita e siderita, en criadeiros probes e de difícil acceso, causa esta derradeira do seu abandono.

Anque, coma xa dixemos, a Galiza é pouco coñecida niste senso, tense sinalado a existencia de ferro en moitos sitios, antre iles, e a xeito de mostra, en Ortigueira, Viveiro, arredores do Eu, Incio, Caurel, Navia de Suarna, Meira, Monforte, Riobarba, Rendar, Malpica, Cabana, Pontesdeume, Vilaodrid, Trasparga, Fonsagrada, Quiroga, Montefurado, Lousadela, Pedrafita, Samos, etc.

Algúns distes criadeiros foron beneficiados até fai pouco, antre iles os de Formigueiros, na Serra de Caurel, Incio, Portomarín, Quiroga e outros.

Hoxe desaparecéu todo o que había darredor desta industria e somentes se poden ollal-as ruiñas dalgunha *ferreiría* nos recantos das serras de cuio seo os homes tiraban iste metal. Pouco é, pois, o que podemos saber da súa exprotación e iste pouco a base de vellas lembranzas, non sempre moi precisas, e da vista dalgúns restos que distan moito de deixar enxergar con craridade o seu primitivo ser.

Velaiquí o que parez traslucirse:

O mineral arrigábase na tona da terra, por meio de picos e trasportábase ó *forno* nos carros.

Unha vez alí, misturábase con mineral traguido de Vizcaia, e botábase no *forno,* engadíndolle carbón vexetal; logo acendíase e insuflábaselle ar por meio, cecáis, dos foles hidráulicos de que falaremos ó nos ocupar das *forxas.*

Esí fundíase o ferro que escoaban a uns moldes de barro que lle daban forma de barras.

Iñoramos polo de hoxe de qué feitío eran os *fornos*, anque non é arriscado supor que serían semellantes ós empregados no Jura bernés co mesmo obxeto durante a protohistoria.

As barras procedentes da fundición pasaban a ser trasformadas en lamias por meio duns martelos movidos por auga, dos que falaremos no seu lugar.

Posto en marcha o artiluxio, as trabes batían alternativamente na zafra e ían laminando o ferro posto por baixo.

Unha vez feitas as lamias, vendíanse ós ferreiros, que as mercaban do grandor que precisasen.

Deixamos xa dito que as *ferreirías* desapareceron. O ferro que elas producían mércase agora nas tendas, elaborado pola industria moderna.

De todos xeitos, o ferro nutríu de material a unha das poucas industrias populares que cultivaron a arte: a dos ferreiros, cos seus escudos, petadores, cruces, cataventos, balcóns, reixas, cancelas, etc., de que nos ocupamos nos lugares correspondentes.

O ESTANO

A casiterita atópase na Galiza formando unha faixa que cruza todo o territorio e que, en gran parte, aínda se beneficia hoxe, ben entendido que aludimos ó aproveitamento por parte do pobo.

Os xacimentos que proporcioan maior cantidade de estano son os de Lousame, Silleda, Carvia, Vilardevós e Ribadavia, anque os criadeiros atópanse tamén polo W. e S. da Cruña, Pontevedra, Ourense e Lugo.

Hoxe o pobo non elabora o estano, senón que se limita a recolleital-a casiterita e vendela logo, anque non sempre debéu de ser esí, coma se vé polos bronces prehistóricos.

Prá xente do noso campo, o estano é un extraordinario e ocúpase na súa precura cando non teñen outra cousa millor que faguer. De todas sortes, o campesiño adícase de varios xeitos á extracción do estano.

Uns son simpremente obreiros a xornal que traballan nas instalacións industriás que hoxe se adican na Galiza a iste negocio.

Moitos traballan doutro xeito que non deixa de ter certo intrés, anque non beneficie grandemente ós que poñen o traballo.

Consiste en ir traballar, cada un pola súa conta, á concesión de que é dono un individuo calquera; íste autoriza o traballo mais impondo a condición de que todo o estano que se atope seña vendido precisamente a íl que, diste xeito, regula o precio asegún lle conveña.

O traballador vai, cando quer, ó estano, e cando tén xa o que coida que val a pena, lévallo ó dono, que llo merca pró vender á súa vez ás instalacións industriás.

O estano búscano abrindo zanxas a forza de pico e pá, levando fora a terra en carretillos e precurando o mineral que se atopa misturado coela.

A casiterita vaise pondo a unha beira e, ó rematar, gárdase nun fardel de lenzo que se leva prá casa ó deixal-o traballo.

Non fallan algúns, craro está, que dun xeito clandestino traballen polas noites e aínda polo día nos criadeiros, recollendo estano que logo venden coma poden.

Hoxe, na vida popular, o estano tén pouca importancia xa que o beneficio que deixa ó traballador é moi escaso.

O OURO

Sabida é de todos a fama que nos tempos vellos tivo a Galiza pola súa riqueza en ouro. Ela guióu ós románs até a beiramar do noso Finisterra e co noso ouro enchéu Roma as súas arcas, levando deiquí enormes cantidades do tan precurado metal.

Parez ser que xa nos comenzos da época dos metás era traballado o ouro, industria que continuóu moito tempo e que culminóu na época dos castros coa maravillosa ourivesaria dos pobos celtas da Galiza.

Pola testemuña dos crásicos sabemos que os métodos pra beneficial-o ouro eran un tanto primitivos e sinxelos.

Entón, o mesmo que agora, limitábanse a amasar as areas dos ríos, especialmente os do val do Sil, e lavalas logo en vasixas tecidas con varas en forma de cestos. Elí ían recollendo as areas de ouro que o río levaba.

A chegada dos románs compricóu as cousas; o desexo dun meirande rendimento animounos a comenzar unha exprotación de gran envergadura e moi aixiña os puzos comenzaron a fural-o chan namentralos ríos eran alonxados do seu camiño e milleiros de homes traballaban pra trastocar a tona da terra na precura do dourado metal.

Con toda seguridade, os románs esgotaron os criadeiros, xa que a partir de entón desaparez esta actividade na nosa Terra, anque non totalmente, xa que a ourivesaria deixóu sinal até os nosos días, e o ouro, anque en cantidades mínimas, séguese precurando hoxe, ben por procedimentos industriás, ben polo sistema primitivo.

Anque o seu rendimento seña prácticamente nulo, nas beiras do Sil e dos seus afluentes, as *aureanas* e os *oureiros* recollen a area en cribas e bátena pra apañal-as areíñas de ouro que poida haber.

Cando sobrevén algunha chea do río, collen a area nova que arrastra, pois nesta é máis facil o achádego das carabuñas metálicas, algunhas do grandor dun guisante, anque o máis corrente é que teñan a forma de lentellas pequenas.

O WÓLFRAM

Iste mineiral, ó que o pobo non baixaba denantes a atención, atópase dabondo no Tambre, Penouta, Caramiñal, illa de Arousa, etc., extendéndose nunha faixa que colle logo as provincias de Ourense e Lugo e pasa a Zamora e Portugal.

O fácilmente que se recolle e os precios que chegóu a acadar durante a guerra do 1939-1945, animóu ós campesiños ó precurar, orixinando un curioso fenómeno que se pode pór en comparanza, anque menor, co do descubrimento das minas de ouro en Alaska e California.

Houbo sitios, coma Calbos de Randín (Ourense), en que moitos non sementaron as herdades, adicándose a laval-a terra pra aproveital-o wólfram que contiña.

Nos montes abríanse zanxas, cuia terra era tratada en precura do mineiral, e aínda por veces chegaban a abrir minas coma as da auga, que ocasionaron algunhas desgracias ó se afundiren por non estar feitas nas debidas condicións.

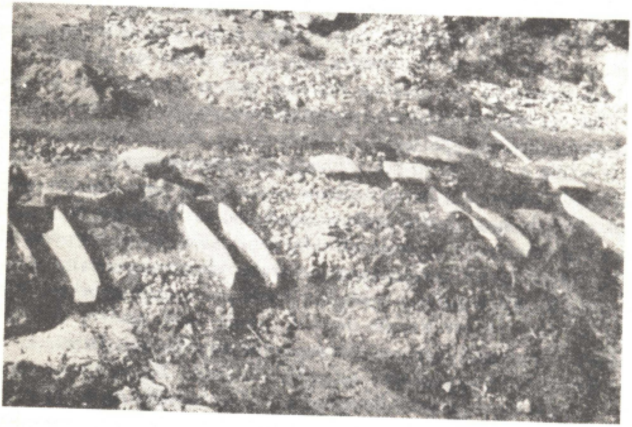


Fig. 317. - Canleiros pró lavado da terra e beneficio do wólfram, en Baltar (Ourense).

Houbo moitas comarcas, antre elas a zona de Ribadavia, nas que se chegóu a suprimil-a circulación do diñeiro nos criadeiros. A carón diles íanse instalar postos de vendedores ambulantes que recebían wólfram en troque das súas mercadeirías, consistentes case todas en comestibles e, especialmente, en bebidas.

Entón corría o diñeiro ós regos; unhas horas de traballo podían valer varios milleiros de pesetas e todos, homes e nenos, traguían as carteiras cheas de billetes que malgastaban do xeito máis tolo, pois aquela riada de cartos non deixóu ningún beneficio permañente. Ninguén mercóu terras ou gado; ninguén arrenxóu a casa ou mercóu outra nova.

Diñeiro gañado con pouco traballo, gastábase sen sentilo e, ó remate, pasóu coma a i-auga que vai polo río.

A iñorancia duns e a ruin fe doutros deron lugar a unha chea de enganos que por veces non tiveron desenlaces pacíficos.

Partida houbo de mineiral que, pasando en sucesivas ventas duns en outros, veu resultar, a final, sinxela turmalina.

Co remate da guerra baixóu o valor do wólfram e a actividade dos campesiños na súa precura, non coidándose xa nos días de hoxe de semellante cousa.

A PEDRA

Galiza é, fundamentalmente, unha terra granítica. A erosión foi deixando ó descuberto o esquelete de gra, proporcioando ó home insuperables materiás de construcción. As nosas pedras teñen moitas variedades en canto á dureza, cór, tamaño do gran, composición, etc., onde os canteiros poden escoller doadamente o que lles máis conveña.

Anque pertencendo a especies minerás distintas, falaremos eiquí de varios materiás que teñen a mesma utilización: a *pedra de gra,* a *pizarra,* a *serpentina* e os *mármoles.*

Compre adevertir que os catro son empregados indistintamente, guiándose o home pró seu uso somentes pola súa abondancia. Por isto é corrente atopar construccións semellantes feitas con diversos materiás, asegún as comarcas de que se trate, olländose camiños laxeados de grá ou pizarra nuns sitios namentras que noutros o están de mármol ou serpentina.

Istes materiás son arrigados polos *pedreiros* en *canteiras* abertas na tona da terra, sempre sen profundizar moito, xa que todos iles afloran dabondo pra podelos coller sen gran traballo.

Sendo a gra a máis corrente, é tamén a máis empregada. Séguelle a pizarra, que enche algunhas zonas bastante extensas. Abondan menos as outras dúas: a serpentina haina na Serra Faladoira, por Santa Marta de Ortigueira, Melide, S.L. do Ferrol, Sobrado, Serra da Capelada, Lalín, etc. O mármol atópase en Mondoñedo, L. do Ferrol, Lugo, montes do Cebreiro, Becerreá, Barco de Valdeorras, etc.

Pra todos istes materiás emprégase o mesmo sistema de extracción, que somentes varía en ser máis ou menos traballoso consonte se trate de pezas máis ou menos duras.

Unha variante distes materiás son os croios ou pedras roladas que se atopan nos ríos.

O traballo coíles é sinxelo: vaise co carro ós *coiñás* e alí escóllense os que poidan intresar polo seu tamaño pró fin a que se destiñen; bótanse no carro e lévanse á obra.

Algúns *croios* serven tamén pra *pedras de afiar;* compre pra isto que señan brandas e teñan o grau fino, preferindo as de forma lenticular. Unhas búscanse nos *coiñás* e outras atópanse cavando nas vellas terrazas fluviás, a máis ou menos profundidade.

Unha vez atopadas, acháiranse por un canto e lévanse a vender ás feiras.

E pra remate, aludiremos ó seixo, que se atopa por todas partes e que serve pra faguer lume por meio do eslabón de aceiro.

OUTROS MINEIRÁS

Falamos deica iste intre dos mineirás que o noso pobo utiliza nunha forma ou noutra, mais a tídoo de curiosidade imos reseñar lixeiramente outros moitos sinalados polos xeólogos na nosa Terra e que, exprotados hoxe algúns, abandoados outros, amostran a riqueza mineira da Galiza, o que cecáis nos autorice a pensar nun posíbel troque da nosa economía en tempos non lonxanos.

Veleiquí as especies mineirás a que nos referimos:

Grafito, sinalado en Lugo, Lagares e Valdeorras. *Estibina,* en Cervantes, Castroverde, Muradella, Montes de Oca, Caurel, Ordes, etc. *Piritas de cobre, de estano* e *de arsénico,* en moitos lugares da Galiza. *Galena,* nos confíns de Asturias, polo N. e L. de Lugo, *Calcopirita,* en varios puntos da Cruña, Lugo e Ourense. *Cuarzos, roxo, afumado, amatista, falso topacio, xacinto de Compostela,* etc., que se atopan dabondo por todas partes. *Olixisto,* en Ortigueira e Viveiro. *Ópalo,* na provincia de Pontevedra. *Limonita,* da que xa falamos ó nos ocupar do ferro. *Platino,* que o parecer, acompañaba ó ouro e ó que os antigos chamaban "ouro branco". *Malaquita,* en Pino (Cruña), Monforte e Cebreiro. *Azurita,* nas mesmas localidades que a anterior. *Xeso,* en Compostela. *Distena,* na Serra da Loba e algunhas outras localidades. *Turmalina,* en toda a Galiza. *Granate,* por Santa Marta de Ortigueira. *Biotita, flogopita, zinnwaldita* e *moscovita,* micas moi abondantes todas elas nas provincias galegas, especialmente a primeira e a derradeira. *Ottrelita,* sinalada en Mondoñedo. *Clinoclora,* sustituindo ás veces á mica nas pizarras do W. *Actinota,* en Lugo. *Asbesto* e *amianto,* nas provincias de Pontevedra e Cruña, extraéndose hoxe o derradeiro, por procedimentos industriás, das *serpentinas. Ortoclasa,* nos arredores do cabo Ortegal, en Lugo e en Ourense. *Lignito,* nas Pontes de García Rodríguez. *Antracita,* no Barco de Valdeorras. *Blenda,* citada na provincia de Lugo. *Pirrotina,* en Teixedelos. *Millerita,* en Santa Marta de Ortigueira. *Niquelina,* con algúns outros mineirás do mesmo metal, haina no cabo Ortegal. *Gersdorffita,* con *magnetita,* no Ortegal. *Marcasita,* nos arredores de Compostela. *Mispiquel,* en Monterrei, Chantada, Carballiño, Curtis, etc. *Domeykita,* en Pontevedra, moi intresante por tratarse dun mineral case excrusivo de Chile e México. *Clausthalita,* na provincia de Lugo. *Cobres grises,* nos Nogales e Valdeorras. *Valentinita,* que se atopa dabondo en Cervantes. *Rutilo,* que aparez por veces na compaña de wólfram. *Pirolusita,* en Cambados, A Guardia, etc. *Coridón,* nas areas do Sil. *Ilmenita,* tamén nas areas do Sil. *Cuprita,* no Cebreiro e Valdeorras. *Quermesita* aparecéu algunha vez na cervantita de Cervantes. *Giobertita* abonda formando parte da pedra que no N. W. da Galiza chaman *doelo. Siderita,* citada ó falar do ferro. *Cerusita,* do Cebreiro e Mondoñedo. *Zaratita,* preto do cabo Ortegal. *Baritina,* citada nas provincias de Ourense e Lugo. *Ferberita,* en Rivadavia. *Alumbre,* en Valdeorras, Ribadéu, Quereño, etc. *Morenosita,* no Cabo Ortegal. *Magnetita,* en Viveiro, Sargadelos, e outros lugares. *Titanomagnetita,* nas areas auríferas do Sil. *Cervantita,* moi abondante en Cervantes, de onde se deu a coñecer esta especie. *Piromorfita,* citada con dúbidas en Mondoñedo. *Vivianita,* no cabo Ortegal. *Annabergita,* tamén no Ortegal. *Escorodita,* no Carballiño. *Farmacosiderita,* na Arzúa e Celanova. *Estaurótida,* en Compostela, Monfero e Vigo. *Andalucita,* moi abondante en toda a Galiza. *Quiastolita,* "lapis crucifer", en Compostela, Eixe, Imbernadeiro, Penouta, etc.; levábana de lembranza os pelengríns que ían ó Apóstol. *Zoisita,* na Serra da Capelada. *Epidota,* en Meira. *Idocrasa,* antre Ourense e Monforte e en Compostela. *Talco,* "pedra do murelo", nas provincias da Cruña e Pontevedra. *Kaolinita,* en varios sitios da Lugo, Ourense e Pontevedra. *Diopsida,* na Serra da Capelada. *Hornblenda,* moi citada na provincia de Lugo. *Glaucofán,* no Val de Miñor, etc., *Berilo,* nos arredores de Poio e Compostela. *Wernerita,* en Mondoñedo. *Ulmina,* en Villaza (Ourense). E, sen localización determiñada, coñécense mostras de *cinabrio, asfalto, molibdenita, esmaltina, fluorita, melanterita* e *mimetesita.*

A existencia distes minerás na Galiza, non se limita en moitos casos ós lugares indicados, xa que a nosa xeología non tén sido ben estudada até o de hoxe en ningún dos seus aspectos. As referencias fanse somentes ás localidades en que se recollen mostras, sen que a súa cita presupoña a non existencia noutros lugares.

Por outra parte, non todolos citados teñen unha utilidade práctica, ó menos polo de hoxe, e outros atópanse en tales condicións que non compensan a súa beneficiación.

Non embargantes, e a tídoo de curiosidade, queremos deixalos reseñados, pois algúns comenzan a teren certa importancia posto que tran consigo, alén do factor ecónomico, un troco no xeito de vida dos que viven preto dos criadeiros, ben interveñan coma simples obreiros, ben beneficien iles o mineral direitamente.

Boa proba disto témola nas novas industrias que xurden nos nosos días e que van avencelladas a un determiñado produto, tal coma nas "caleiras" e fábricas de lámparas eléctricas, sostidal-as derradeiras polo aproveitamento, hoxe bastante intenso, do tungsteno. Outros moitos exempros podíamos pór mais coidamos que abondan os aludidos.

O que parez seguro é que asistimos hoxe a unha trasformación moi fonda da vida galega e que un dos factores que máis contan nela é, precisamente, a mineiría.

III

1. OS OFICIOS

Os máis dos oficios que se atopan antre nós compre ollalos dende dous aspectos: o oficio practicado polo artífice e o practicado por un curioso calquera.

O primeiro fai a obra fina, o traballo compricado, o útil que pecha en sí un senso artístico.

O segundo é o que, con máis ou menos xeito, sabe "botar unha man" cando compre improvisar unha obra ou cando non se dispón de meios pra pagar a queno faga.

Istes ixoleiros danse dabondo na Galiza. A vida do noso campo, de economía pechada, fai que o campesiño teña que saber faguer de todo e que as súas obras, senón artísticas, señan polo menos prácticas.

Un campesiño calquera sabe erguer unha parede, faguer unha mesa, tellal-a casa, ferral-as chancas, mangar unha aixada... E a muller sabe fial-o liño, tecer un lenzo, cortar un vestido, calcetar un mantón...

Maila súa laboura tén fallas e entón, cando a obra o merez, chámase ó canteiro, ó tellador, á tecelán ou á costureira.

Nos nosos campos, o obreiro é tamén agricultor, con predomiño do derradeiro, namentras que nos arredores da vilas e cidades o obreiro faise ocasionalmente agricultor coma actividade secundaria.

Cando no campo chega o tempo da sementeira ou da colleita, os oficios son abandoados pra atender á terra, reanudándose despóis, cando pasa o apuro.

Na cidade non é así. O obreiro, anque viva nos arredores e teña os seus leiros, non deixa o oficio. Somentes nos intres ceibes adica algún tempo a sachar un naval ou a rendal-o millo. O traballo da terra queda todo nas mans da súa xente.

Craro está que se o obreiro vive na cidade e non tén herdades, o ano é todo o mesmo pra il, sen máis alternativas que as que lle proporcioe o aumento ou míngoa do seu traballo.

Outros oficios líganse de tal xeito á precura da materia prima que se non poden separar dela sen crebar a unidade temática, tal coma ocurre coas fiandeiras e as tecedeiras. Por esta razón limitarémonos a faguer eiquí unha alusión a iles sen entrar en detalles que se expoñen ó falar do produto que os artífices que se adican a istes oficios utilizan.

No mesmo caso atópanse tamén as industrias eminentemente domésticas, tales coma a fabricación de queixos e manteigas, das que non nos ocupamos eiquí pola mesma razón antedita.

Asegún os tempos, a importancia e desenrolo dos oficios aumenta ou mingoa. Uns, que outrora foron moi buscados, perden valor cando a moda ou a industria desvalorizan os seus produtos, esí coma o intrés con que se precuran as primeiras materias que iles utilizan.

Non tén eiquí obxeto a búsqueda do desenrolo histórico de cada un dos oficios. Somentes, en xeral, queremos consideirar o seu abolengo.

Os metales foron traballados antre nós con grande intrés. Dende a Idade do Bronce trabállase, non somentes iste metal, co que se crean eiquí tipos novos de útiles, senon tamén o ouro, co que se desenrola despóis, no tempo dos castros, unha ourivesaria importantísima.

Do ferro, material perecedeiro pola humidade do noso crima, temos poucas mostras mais sí vestixios dabondo pra poder asegurar o seu grande desenrolo, que seguíu até case os nosos días, especialmente nas labouras de forxa.

Os canteiros deixaron as súas mostras nas construccións castrexas, e polo mesmo tempo traballaran tamén os *oleiros*, as *fiandeiras*, os *curtidores*, os *cesteiros* e tantos outros cuias angueiras eran desenroladas nun meio semellante ó de hoxe polo que toca á economía.

Ó longo do tempo, con máis ou menos medras e míngoas, foron istes oficios chegando deica nós; nos de hoxe vemos callado o froito cuias sementes puxeron os nosos antergos prehistóricos.

Imos ollar os máis intresantes que se atopan no campo e na cidade, non faguendo difrencia antre os obreiros integrás e os que son máis ben campesiños, xa que os derradeiros non son máis que uns seguidores dos primeiros.

Compre tamén adevertil-o feito de que, por causas non ben craras, certos oficios danse en determiñadas zonas con preferencia a outras. Iste fenómeno exprícase, até certo punto, cando se trata dos oficios que dependen das primeiras materias, coma ocurre cos *alfareiros* e aínda cos *pedreiros* e *canteiros*, esí coma os que se atopan en zonas en que son máis solicitadal-as súas obras, coma os *cubeiros*, *veleiros* e *redeiros;* mais xa non é tan craro nos que, non somentes non dependen dun produto determiñado, senón que nen xiquera se exercen no lugar de orixe, coma pasa cos *afiadores* e outros.

Pola forza hai que precural-a razón en feitos de carácter racial e histórico, que, polo demáis, nin están polo de hoxe doados de esculcar nin son diste lugar.

SERRANCHINS

Os *serranchíns* pódense consideirar coma unha caste de *carpinteiros,* por canto traballan coa madeira, mais non son consideirados coma tales por istes, xa que se limitan a perparal-a materia de traballo, difrencia semellante á que existe antre o *pedreiro* e o *canteiro.*

Compre adevertir que os *serranchíns* que traballan na nosa Terra son case sempre portugueses, habendo poucos indíxenas que se adiquen a iste traballo.

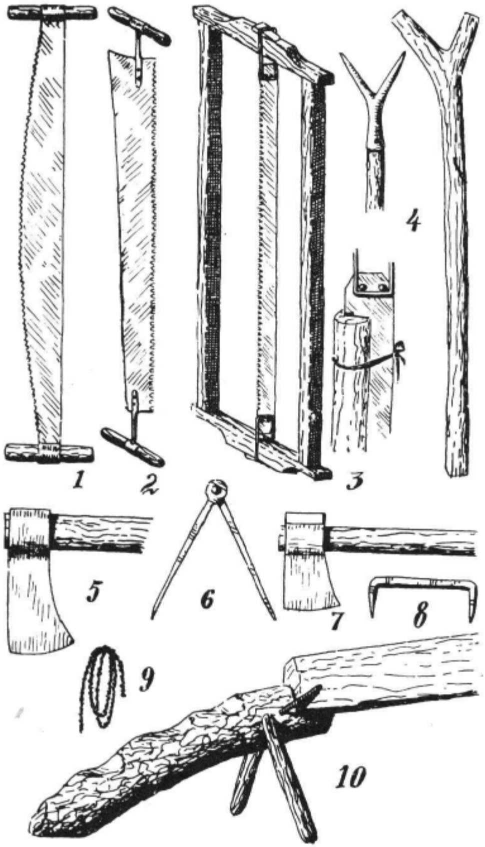


Fig. 348. - Ferramentas do *serranchín:* 1, *tronzador*. 2, *serra de aire*. 3, *serra portuguesa*. 4, *gallas*. 5, *machado*. 6, *compás*. 7, *machada*. 8, *gato*. 9, *corda*. 10, *burro*.

Os *serranchíns* son dous, que levan ás veces consigo un rapaz pra lles axudar a portal-a ferramenta e faguel-os mandados.

Adoitan iren a pé, percorrendo os lugares e deténdose naquiles en que atopan traballo. Polo xeral traballan "a mantido", sendo costume proporcioarlles, se non leito, polo menos un sitio pra se acolleren, que pode ben sel-o palleiro ou a lareira.

Cando alguén os axusta, pode entrar no trato a corta do arbre ou somentes a súa serra, se o primeiro traballo está xa feito, que é o mais corrente.

No primeiro caso comenzan por iren onde se atopa o arbre pró tallar. O dono da madeira tén boa conta niste caso de que se faga durante a lúa crecente, pois se se fai "en mingoante" derrámase aixiña a madeira.

Comenzan por lle faguer ó arbre de que se trata unha *talla* darredor cunha *machada*, marcando o sitio do corte. Se o dono se ve na obriga de cortal-o arbre nun día determiñado que non cadre "en crecente", tén conta il mesmo de lle faguer previamente a *talla* no tempo axeitado.

Feita a *talla*, ou afondada se é preciso, métese o *tronzador*, serra grande, coa parte dos *dentes* curva, e con dous mangos de madeira, un a cada lado. Cólleo un serranchín de cada punta e, hourizontalmente, comenzan a serrar. Con obxeto de que o mesmo peso do arbre non dificulte o movemento do *tronzador*, métese unha *tilla*, cuña, de madeira no corte e vaise apertando co *machado* consonte se vai afondando no corte.

Coménzase polo lado oposto a aquil pra onde se olla que vai caíl-o arbre e esí, ó rematal-o corte, o mesmo arbre cai de seu. Logo sácanselle as ponlas coas *machadas* e córtaselle a cotela co tronzador. O trasporte dos troncos é cousa do dono que, coíste gallo, arma un "carreto" coma os que se fan prá leña.

Xa o arbre na casa, comenza propiamente o traballo dos *serranchíns*. Comenzan por *escascal-o* tronco, sacándolle a casca coas *machadas* e logo, coas mesmas ferramentas, *caréano*, dandolle forma de prisma de catro caras, pouco máis ou menos.

Logo, *marcan*. Pra isto usan unha *corda* feita de lá e tinguida con pós de faguer tinta; pra usala, móllana e colle cada un unha punta, que sitúan nos extremos do madeiro, en sitios sinalados previamente co *compás* e que responden ó groso das táboas que se queiran faguer. Posta a *corda* ben tirante, un diles cóllea por un sitio ceibe, érguea a déixaa caír outra vez pra que a tinta que a leva sinale unha raia ó longo do madeiro; ó rematar nunha cara, repétese a operación na oposta, coidando que as marcas das dúas coincidan ben.

A seguir, ponse un cabo do madeiro no *burro*, que é un soporte feito cun anaco de tronco ó que se poñen dous pés e no que se fai unha talla pra recibil-a peza que se vai serrar. Pra que se non saia do sitio, asegúrase con dous *gatos* ou grapas de ferro, un de cada lado.

O outro extremo do madeiro queda no ar, sostido por dúas *gallas* de madeira ou de ferro.

Colocado no sitio o madeiro, ponse un *serranchín* axoellado por baixo, namentral-o outro rube ó pau levando consigo a *serra*. O de riba adoita ir descalzo pra se millor agarrar e non esbarar namentras traballa.

A *serra* consiste nun anaco de cinta de aceiro con dentes que vai tensada no interior dun cadrado en forma de bastidor, de madeira, no que se aperta por meio de cuñas ou *tillas.* Denantes usábase moito a *serra de aire*, semellante a un tronzador; a empregada hoxe parez ser de orixe portuguesa.

Comenzan a serrar pola punta ceibe do madeiro e, cando chegan ó nivel das *gallas,* o que está por baixo pásaas, primeiro unha e logo a outra, atrás da *serra,* e seguen até chegar ó *burro,* mais sen soltar totalmente a táboa. Logo, seguen coa seguinte e esí deica rematar.

O que está por riba coida de que o corte vaia ben direito polo sinal que deixóu a *corda.* O de baixo leva máis traballo, non soio pola postura incómoda senón tamén porque todo o serrín cai sobor dil; por outra parte, é il o que tén que faguer a máis da forza. Aludindo á ventaxa do primeiro, cando alguén tén todalas garantías da súa parte, dise que "serra de riba".

Pra se repartiren o traballo, os *serranchíns* alternan o posto que ocupan.

Consonte se vai serrando, mantense o corte aberto por meio dunha tilla que se vai apertando pouco a pouco.

Ó rematal-a serra, sácase o pau do *burro,* e, xa no chan, vanse tirando as táboas, rachando o anaco do cabo que as xungue.

Se as pezas que se queren son máis estreitas que o madeiro, compre serralas tamén no senso das outras caras. Entón, ó rematar por un lado, vólvese o madeiro e sérrase polo outro do mesmo xeito. Tal se fai pra serrar *pontóns, barrotes,* etc.

As táboas que son dos costados adoitan seren mal feitas e teñen pouco valor: son os *casqueiros.*

As demáis, asegún o groso que teñan, son *pés direitos, táboas de piso, latizas,* etc.

Rematada a serra, vanse pondo as táboas unhas riba doutras, ós pares, e apoiadas nos estremos pra que sequen sen *empenar.* Unha vez secas, pasarán ás máns dos carpinteiros prá súa utilización posterior.

Cando os *serranchíns* dan cabo da súa laboura nun lugar, collen as ferramentas ó lombo e marchan en precura de novo traballo. Levan consigo todo o instrumental, deixando somentel-o *burro,* pois iste improvísano no sitio en que teñen que serrar.

Co tempo, as *serras* e *tronzadores* van perdendo o fío, e precisan seren arrenxadas. Afíanse cunha *lima,* dente por dente, sentado o *serranchín* no chan e amarrando a serra antre os xoellos, namentras manexa a lima colléndoa polas puntas coas dúas máns.

Modernamente, estabrecéronse pola Galiza adiante moitas fábricas de madeira, con serras mecánicas, movidas a vapor ou a gasolina, habéndoas tamén eléctricas. Esto fai que os *serranchíns* señan cada vez menos, pois resulta máis económico o serral-a madeira nas fábricas, aínda que estean lonxe, poilas camionetas facilitan o seu trasporte. Polo xeral, póñense de acordo varios veciños pra encher cunha camioneta, que esí lles sai máis barata. Cargan nela os troncos e logo receben xa as táboas feitas, que poñen a secar do xeito que denantes diximos.

CARPINTEIROS

Un dos oficios que máis desenrolo teñen eiquí é o de *carpinteiro,* cousa que nada tén de extrano se consideiramos a riqueza forestal da Galiza.

En xeral, chamase *carpinteiro* a todo aquíl que traballa a madeira, mais sendo moitalas aplicacións que se dan a esta materia, varía tamén o tipo de *carpinteiro,* constituíndo algunha destas variantes verdadeiras especializacións.

Tendo en conta isto, ímonos ocupar sucesivamente dos diversos oficios que teñen por base a madeira. Os máis importantes son: *carpinteiros de taller, ebanistas, carpinteiros de armar, fragueiros, cubeiros, carpinteiros de ribeira, zoqueiros* e *torneiros.*

O *carpinteiro de taller* emprega case todalas ferramentas que usan os demáis, xa que o seu oficio é coma unha síntesis de todolos outros. Por esto, ó nos ocupar dil, farémolo tamén de todo o instrumental, indicando logo nos outros algunha ferramenta especial ou o desenrolo dalgunhas determiñadas.

Carpinteiros de taller

Iste *carpinteiro* é sedentario; tén o seu *taller* case sempre a carón da casa. Na aldeia aproveita un recanto do patio pra faguer nil unha caseta na que monta o seu instrumental e na que traballa cando quer e tén vagar, podendo botar unha man ós da casa cando lles compre.

No taller do carpinteiro non pode fallar o *banco,* no que pón as táboas que quer labrar, suxetándoas co *sete* ou *barrilete* que se mete por un burato que tén o banco coíse obxeto; pra que as táboas non marchen pra diante, están as *uñas,* de ferro ou de madeira con dous cravos, que ruben e baixan asegún o groso da peza. Se a táboa se quer traballar de canto, préndese no *fuso* por unha cabeza namentrala outra descansa sobor dun *torno.*

As táboas compre cortalas pra lles dal-o longo preciso; iste traballo faise, asegún o volume da peza, coa *serra* e o *tronzador,* dos que xa falamos, e pra cortes máis pequenos ou de forma especial emprégase o *serrón,* o *serrón de punta,* o *serrón de volta,* o *serrón de cota* ou o *serrucho.*

Logo, lábrase a táboa, comenzando por lle dal-o ancho que faga falla; se é moito o que lle sobra, sérrase, mais se é pouco *desbástase* coa *machada* e logo enderéitase coa *galropa* arrenxando a beira seguidamente co *guillame* e a *xuntoira.* Pra táboas pequenas emprégase o *galropín.*

Por veces, o canto da táboa precisa unha labor especial, ben por ir a pano con outra, ben por levar un adorno; entón emprégase a *machembra*

—que consta de dúas pezas—, o *acanelador*, o *rebaxaidor*, o *rebate*, os *cepillos de volta* ou os *cepillos de moldura* que son, asegún a labra que fan, o *bocel*, a *meia uña*, a *meia cana*, etc., todos iles de diversos tamaños

Labrado o canto, cepíllase a táboa, valéndose da *galropa*, do *cepillo*, etc., procurando *desempenala* se é preciso. O *empene* da táboa mírase labrándolle as cabezas e pondo en cada unha un *codal;* os *codales* son dúas

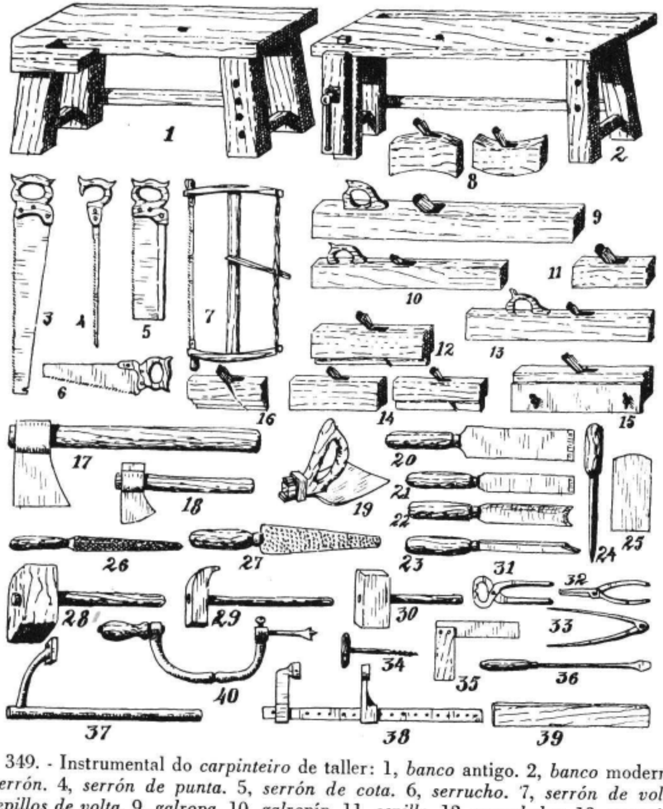


Fig. 349. - Instrumental do *carpinteiro* de taller: 1, *banco* antigo. 2, *banco* moderno. 3, *serrón*. 4, *serrón de punta*. 5, *serrón de cota*. 6, *serrucho*. 7, *serrón de volta*. 8, *cepillos de volta*. 9, *galropa*. 10, *galropín*. 11, *cepillo*. 12, *acanelador*. 13, *xuntoira*. 14, *machembras*. 15, *rebate;* se é pequeno chámase *rebaixador*. 16, *cepillo de moldura*. 17, *machado*. 18, *machada*. 19, *aixó*. 20, *trencha*. 21, *id. pequena*. 22, *gubia*. 23, *formón* ou *trencha de esquina*. 24, *chaira*. 25, *raspilla*. 26, *lima*. 27, *escofina*. 28, *mazo*. 29, *martelo*. 30, *maceta*. 31, *tanazas*. 32, *alicates*. 33, *compás*. 34, *trado*. 35, *escoadra*. 36, *destornillador*. 37, *sete* ou *barrilete*. 38, *sarxento*, 39, *codal*. 40, *berbiquí*.

regliñas curtas polas que se olla até faguer que coincidan os seus bordes superiores; logo, coesta sinal, lábrase toda a táboa.

As medidas tómanse co *metro* —denantes coa *vara*— e co *compás*, e prás compór ben direitas emprégase a *vara* e o *reglón*, medindo os ángulos co *escoadró* e a *falsa regla*.

As furas fanse con *trencha*, *gubia* ou *goiba*, *trencha de esquina* e *bedano*, e os buratos có *berbiquí*, ó que se poñen *pugas* de distintos diámetros; os buratos pequenos fanse co *trado*.

Pra desbastar úsase a *aixó*, anque cada vez menos, sendo sustituída pol-os *cepillos;* emprégase, non embargantes, nalgunhas obras de especialistas, coma nos *cubeiros* e *zoqueiros*.

Cando se quel-a táboa ben nedia, pásase por ela a *raspilla*, que moitos sustituen por anacos de vidro, rematando a obra con *lixa*. Pra afiar a *raspilla* emprégase a *chaira*.

O desbaste en voltas ou en táboas pequenas pódese faguer coa *escofina*.

Comprétase o taller con outras pezas que serven, na súa maior parte, pra armal-as pezas, cravándoas, atornillándoas ou encoándoas: *martelo, mazo, tanaza, alicate, sarxento* ou *prixoá, destornillador, gramil*. . .

Algunhas pezas, coma os balagustos redondos, exixen un aparello especial, que é o *torno*, do que falaremos máis de vagar ó nos ocupar dos *torneiros*.

En xeral, o *carpinteiro* adícase a traballar en obras que podía faguer no seu taller, anque non quer dicer tal cousa que non traballe fora dil, pois moitas cousas saídas dalí son logo armadas fora.

Iste obreiro fai mesas, bancos, leitos, portas, ventáns, artesas, barcales, escanos, etc., e tamén fai no seu taller canastros, escaleiras, barandas de balcóns e solainas e outras cousas semellantes que logo arma e articula fora. Do mesmo xeito fai a obra de madeira nas casas, palleiros, muiños, etc.

Ebanistas

Son, prácticamente, os mesmos *carpinteiros* de taller, anque a súa obra é máis fina e coidada.

Prepara ben a ferramenta, axusta de vagar as pezas e sabe pór un toque de arte nelas, ben na forma, ben nos motivos que talla nos taboleiros das obras que sán das súas máns.

O *ebanista* fai tamén leitos e asentos, mais difrénciase ben os seus dos feitos por un carpinteiro corrente; pol-o xeral non adica o seu esforzo ás obras bastas, senón ás finas.

Il fabrica as pezas das moblaxes que han campar nos pazos e casas grandes e son os mestres inmediatos dos *ebanistas* que, nos nosos días, adícanse nas vilas e cidades a falsificar uns estilos de moblaxe de millor ou pior gusto, case sempre a base de madeiras de baixa calidade.

As ferramentas do *ebanista* son as mesmas que xa vimos, co uso máis intenso de *trenchas, cepillos de moldura* e *torno.*

A súa obra encaixa de cheo na arte popular e somentes faremos eiquí alusión a unha delas que chega por sí soia pra faguer entrar iste oficio no campo das artes: iles son os factores dos máis dos retablos que teñen as nosas eirexas campesías.

Algúns, saíndo do círculo en que traballan normalmente, acadan o plano da arte plena; moitos na Galiza terán deixado o seu nome coma aquil que, semellante ós mestres do románico, non pervivíu senón nas súas obras e ó que a xente lembra agora coma "o escultor de Cadós", autor dalgunhas fermosas obras, antre elas a imaxe da Virxe do Viso, polas terras de Bande.

O carpinteiro emprega prá súa obra o piñeiro ou o castiñeiro; o ebanista prefire a nogueira ou, polo menos, o castiñeiro, madeiras máis doadas prá laboura fina.

Carpinteiro de armar

Esí coma o ebanista é a aristocracia dos obreiros da madeira, o *carpinteiro de armar* é o pobo. A súa obra é basta, sen arte nin finuras, a base de pezas grosas e pouco traballadas.

Non embargantes, é un especialista. O seu traballo require un xeito especial que non todos teñen, xa que non abondan os bós *carpinteiros de armar.*

O fundamental do seu traballo é a colocación da armadura dos teitos unha vez que os canteiros deron fin ó seu cometido.

A trabe do cume é a primeira que se pón; se o tellado é a "dúas augas" a dificultade non é grande, xa que todo se reduz á colocar nos cumes das pimpinelas, mais se é "a tres" ou máis augas, a cousa comprícase, xa que se precisa armal-o cabalete pró cabo da trabe.

O bo obreiro sabe ben calculal-o longo dos madeiros que emprega pra que a cuberta teña logo a debida inclinación, inclinación que é difrente pró colmo, a tella do país e a tella plana.

Posto o cume, vanse engadindo os demáis elementos: soleiras, tercias, sobretercias, cangos, tesoiras, pondolós e latizas, sustituídal-as derradeiras por barrotes equidistantes cando a cuberta vai destiñada a tella plana.

Istes carpinteiros fan tamén a armadura dos pisos e corredores, coas trabes e pontós, e, moitas veces, son tamén iles os que poñen as táboas pra cobrilos.

O *carpinteiro de armar* emprega principalmente a *machada* e a *aixó* pra desbastar e faguel-os encaixes das cabezas e as *trenchas* e *mazos* prás encarnas.

Asegura as pezas con "cravos de pontón" e nivela as superficies co *nivel* e a *corda,* que é un bramante que pón tenso antre dous puntos, anque as máis das veces a obra sai perfecta niste senso sen máis axuda que a do seu bó ollo e a longa práctica.

O carpinteiro de que tratamos fai tamén alpendres e latas prás videiras e, cando compre, bota a man a calquer outro traballo de carpintería.

Coma se comprende, carez de taller prá súa obra e, se o tén, é porque se adica tamén a outros traballos fora da súa especialidade.

Fragueiro

Dase iste nome ós carpinteiros que se especializan na confección de carros do país.

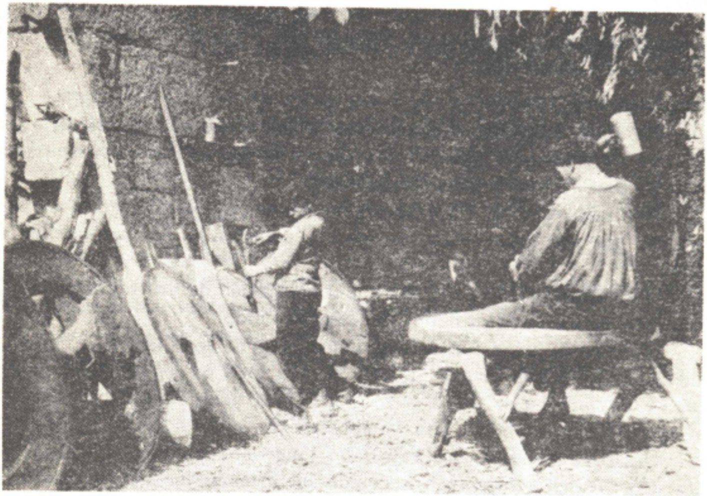


Fig. 350. - Taller dun *fragueiro* nos arredores de Allariz (Ourense).

Iste vehículo, do que se fala noutro lugar, tén unhas características propias que lle dan unha gran persoalidade que se trasmite ó *fragueiro.*

Interveñen na súa confección varias castes de madeiras, principalmente carballo, piñeiro, ameneiro e sanguiño que o *fragueiro* comenza por escoller no mesmo arbre, especialmente o carballo destiñado ás "chedas" e á "rodaxe", por seren as pezas meirandes e de forma máis precisa.

O traballo varía de acordo co tipo de carro que se queira faguer, especialmente en canto ó "chedeiro", que é o que máis difrencias presenta no referente á parte técnica.

Cando o "cabezallo" e as "chedas" son distintas, sérranse as derradeiras dándolles xa a forma que han levar, é decir, direitas co cabo dianteiro vergado cara dentro. Se istas dúas pezas forman unha soia, sérranse dous largueiros que logo, por meio das *travesas* e dos *gatos*, axéitanse ó trazado piriforme que tén o "chedeiro".

As *travesas* ensámbranse nas correspondentes *furas* e asegúranse con *tornos* de madeira. Outras *furas* destíñanse ás *chavellas* e ós *estadullos* e, por riba das *travesas*, ponse o *sellao*. Por baixo das *chedas* pónse as *chumaceiras* e as *apeladoiras*, retócase o conxunto e queda rematado o *chedeiro*, sendo de adevertir que o *fragueiro* que se respeta non emprega nil peza algunha de ferro, manteñendo xuntas todalas pezas por meio de *tornos* de madeira.

A seguir, fanse as *rodas*. Prepárase primeiro o *mion*, dándolle o ancho que deba levar, faguéndolle os rebaixes dos *ollás* e sinalando a *fura do eixo;* logo engádense as *cambas* e métense as *contrarrelleiras*, travesas destiñadas a unifical-o conxunto. Feito isto, e valéndose do *compás*, trázase o perímetro da *roda* e sérrase cun *serrón de volta* ou cunha *serra de man.* Logo ábrese a *fura do eixo* e repásanse as fallas.

Se as *rodas* levan *lobetias*, póñenselle ó mesmo tempo que as *cambas.*

Parez que denantes rematábanse esí as *rodas*, mais xa fai tempo que se compretan coas garnicións de ferro; no *mion* leva os *gatos* e, collendo o conxunto, as *meias lúas;* uns e outras van cravadas con *chantóns* de ferro de cabeza chaira. Darredor da *roda* vai a *ferra*, formada por dúas lamias independentes en cada roda e suxetas con *chantóns* de cabeza piramidal pra que agarren millor no chan.

Na actualidade hai quen pón as *ferras* dunha soia peza, formada por un aro que, por meio da calor, faise dilatar no *potro de ferrar rodas*, metendo logo a roda no meio e deixándoo enfriar pra que aprete.

Iste sistema tén poucos partidarios porque co mingoar e inchar da roda pola humedade vai afroxando a *ferra* e precísase andar sempre a lle meter tillas pra asegurala de novo.

Emprégase, non embargantes, nas rodas de raios que, por estaren formadas por moitas pezas, cómprelles algo que lles díe unidade pra que se non desfagan.

Cando se empregan *ferras* de dúas pezas, a técnica é outra. Pódense primeiro domear por meio do *bandeador*, cravándose logo á roda, ou pódese ir domeando consonte se poñen, cravando un cabo e obrigando logo o ferro pouco a pouco por meio dunha palanca feita cun pau e que se amarra a unha corda que pasa polo *eixo*, pois esta *ferra* ponse despóis de rematada a *rodaxe.*

O *eixo* compre preparalo con tempo, xa que a madeira destiñada a il, que é un tronco de ameneiro, bido, cerdeira etc., quer secar ben denantes. Coma dí o refrán, quer ser "o longo do eixe de nove (coartas) cortado e de oito botado" con obxeto de lle tiral-os cabos que poden podrecer namentras seca.

Cando se corta, déixaselle a casca, na que se fan tallas e gárdase na lareira pra aproveital-a calor do lume.

Ó estar en condicións, sácaselle a casca, tállanse as *tufeiras*, fánselle os *lideiros* e empátase ás rodas.

Pra que o eixe non quede torto con relación á roda, úsase o seguinte procedimento: metida unha *tufeira* na correspondente *fura do eixo*, déitase a *roda* no chan, de xeito que o *eixo* quede perpendicular a iste; logo cóllese unha machada polo mango, que se prolonga cunha vara de tamaño adoitado; o ángulo inferior do ferro da machada faise descansar no centro da *tufeira* superior e alóngase ou acúrtase a vara de que falamos até faguela coincidir co perímetro da roda que está deitada; feito isto, xírase o aparello darredor, baténdolle ó eixo co *mazo* deica conseguir que o estremo inferior da vara coincida con todolos pontos do perímetro da roda. Asegúrase o eixo con tillas e pásase a pór a outra roda, que se sitúa medindo cun pau a distancia antre as dúas en todalas súas partes.

Compre adevertir que as rodas teñen que quedar de tal xeito que os seus *mions* vaian cruzados, é decir que, cando o *mion* dunha roda estíe vertical, o da outra estíe atravesado.

Rematada a *rodaxe*, ponse o *chedeiro* por riba e queda o carro disposto pra ser usado.

Algúns carpinteiros, mais que xa non levan o nome de *fragueiros* senón o de *rodeiros*, adícanse a faguer somentes as *rodaxes*, xa que esta parte do carro é a que máis se derrama e, polo tanto, a que precisa remudarse máis a miudo.

Tamén se atopan outros adicados á confección de *xugos*, oficio que entra xa no terreo da arte polas tallas que adovían estas pezas, en especial os *xugos de canga* que presentan unha superficie ceibe meirande e apta pra ser adornada.

Istes carpinteiros traballan especialmente a base de *trenchas*, *goibas* e *mazo* prá decoración, e de *serras* e *cepillos* pró resto.

Os *fragueiros* e *rodeiros* usan, fora das ferramentas xa ditas, a *aixó*, *berbiquí*, *trenchas*, *trenchas de esquina*, *machada*, *galropa*, *cepillos de volta*, etc.

Anque de pouco arraigo na Galiza, hai tamén os *carpinteiros de carros*, nome que se da ós que fan vehículos con rodas de raios.

Usan o *torno* pra torneal-os *cubos* das rodas e ferran estas con aros enteiros de ferro valéndose do *potro* de que denantes falamos.

O resto do seu traballo é o mesmo que o dos demáis carpinteiros, debendo somentes adevertir que istes *carpinteiros de carros* precisan da colaboración dos *ferreiros* no que se refire a frenos, eixes, zunchos, etc., e que algunhas partes da súa obra quedan fora do oficio da madeira, coma ocurre coas cubertas dos carros, feitas de lona cun soporte de canas entramadas con corda.

Cubeiros

O oficio do *cubeiro* exércese en áreas menos extensas que o resto das especialidades dos carpinteiros. Fora dos talleres industrializados que se adican á mesma producción e que se atopan en case todalas cidades, os *cubeiros* aséntanse polo xeral preto das ribeiras en que se colle o viño.

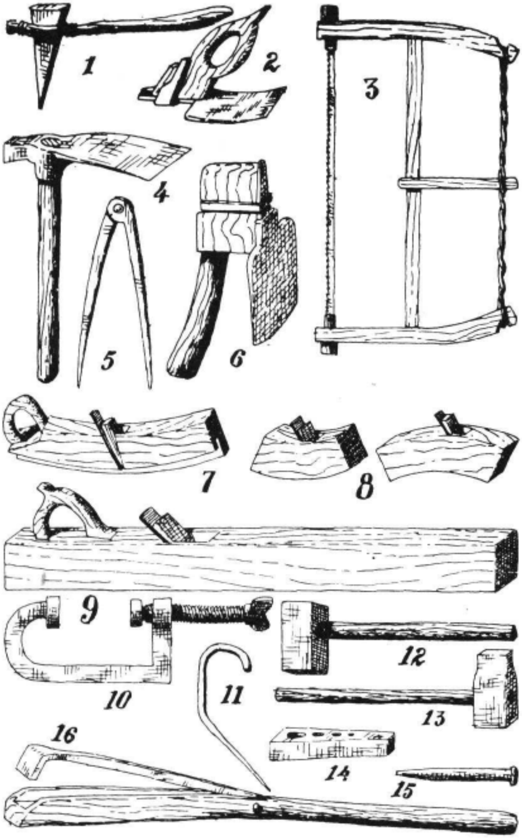


Fig. 351. - Ferramentas do *cubeiro:* 1, *furador.* 2, 4 e 6, *aixós.* 3, *serra de volta.* 5, *compás.* 7, *gargaleira.* 8, *cepillos de volta.* 9, *galropa.* 10, *torniqueta.* 11, *gancho.* 12, *marra.* 13, *sufrideira.* 14, *sufrideira de furar.* 15, *punzón.* 16, *gato.*

Moitos diles son carpinteiros que no tempo da vendima deixan as outras obras pra se adicaren ás *cubas,* anque non fallan os que traballan nelas todo o ano.

Os *cubeiros* teñen unhas ferramentas propias, que varían algo das dos outros carpinteiros, anque outras señan as mesmas. Usan os *cubeiros, galropa, galropín, gargaleira, cepillos de volta, aixós* de varios tipos, *serra de volta, torniqueta, compás, furador, sufrideira, marra, gato, gancho* etc., algunhas delas comúns tamén ós *ferreiros.*

Os *cubeiros* distinguen antre as *cubas* e os *toneles;* as primeiras fanse pra estaren, polo xeral, fixas; teñen unha cabida de máis de 640 litros; confecciónanse con madeiras moldeadas e teñen a *boca* rectangular. Os *toneles* son pra levar dun sitio a outro, teñen menos capacidade do que as cubas, fanse con madeira domeada ó lume e teñen a boca redonda. Compre, non embargantes, adevertir que a capacidade non sempre fai regra, xa que se atopan vasixas pequenas que, por cumpriren as demáis condicións, son *cubas* e non *toneles.*

Polo xeral, as *cubas* destiñadas ó viño e á augardente fanse de madeira de carballo ou de castiñeiro, que se merca escolléndoa ben pra que non teña fallas.

Xa no taller, sérranse as táboas, mais non chairas, senón en dous cortes que se xuntan no meio, formando un ángulo moi aberto. Despóis recórtanse as *liobas,* de xeito que queden máis anchas no meio que nas cabezas. A proporción que deben levar antre sí as dúas medidas é calculada a ollo, sendo raro que non saia ben sen precisar máis tanteos.

Feita unha *lioba,* úsase de plantilla pra faguel-as demáis e que saian todas iguás. Outra plantilla dá a circunferencia da vasixa.

Xúntanse as *liobas* unha vez feitas e fáiselles polo meio un risco, o *rexistro,* que debe de coincidir en todas ó armal-a *cuba.* O rexistro búscase por tanteo co compás dende os pontos meios do ancho de cada cabeza.

Feitol-os rexistros, pásaselle ás *liobas* polos cantos a *galropa* pra lles faguel-as *xuntas;* a operación require boa man, xa que a *xunta* non somentes non é direita, senón que está tamén incrinada cara o interior.

Rematado isto, póñense as *liobas* de pé contra a parede e médense, dándolles logo a volta e medíndoas polo outro lado pra ver se o conxunto queda *galgado,* é decir, se tén o perímetro que se quer.

A seguir, prepáranse os *aros,* que poden ser de madeira ou de ferro.

Prós pirmeiros coménzase por escoller uns carballos delgados, longos, de pé; córtanse e, xa no taller, féndese cada un en dous; cóllese unha mitade e métese no *potro* ou *forma,* feito cun cepo de madeira e que tén por riba unha escava do mesmo diámetro que ha tel-o *aro.* Iste *potro* ponse onda unha parede, metendo logo nun burato dela o cabo dunha palanca longa de madeira; na entalla do *potro* ponse un estremo do meio carballo que se vai traballar e, calcando coa palanca, vaise domeando; esí vaise correndo todo o carballo até que queda ben domeado. Ó conseguilo, afíanse os cabos e átanse con bimbios, quedando esí rematado o aro.

Se son de ferro, céllese a lámea, córtase do longo preciso e arquéase a golpes de *marra* ou ben pasándoa por dous rodillos de ferro que xiran un a carón do outro. Logo fúranse os estremos e remáchanse con pugas de ferro.

Despóis procédese a armal-a *cuba:* céllese un *aro* e ponse no chan, amarrando a il unha *lioba* por meio da *torniqueta;* na parte outa da *lioba* préndese o outro aro do mesmo xeito. Logo vanse acoplando, a seguir, as outras *liobas;* ó chegar á derradeira, quítanse as *torniquetas* e queda a cuba *erguida*. Entón apértanse os aros e, por meio da *galropa*, póñense as cabezas a paño, guiándose polo *rexistro;* despóis arrénxanse ben as *liobas* polo interior, valéndose das *aixós*, e fáiselle a *gargueira*, na que irán encaixadal-as *tempas;* logo, cun *cepillo de volta*, bisélanse polo interior os estremos das *liobas*.

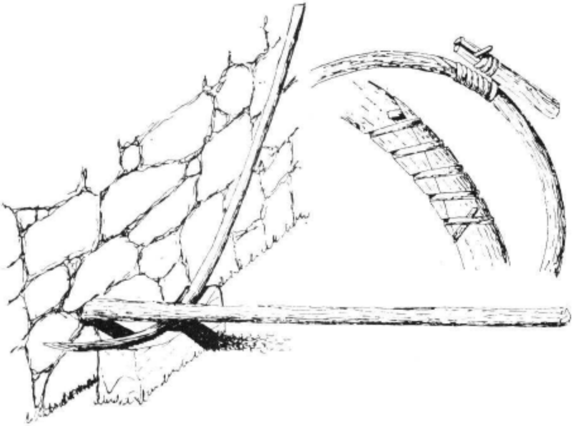


Fig. 352. - Sistema de domear unha verga de carballo pra faguel-o aro dunha cuba.

A seguir, fanse as *tempas*, que son polo xeral de dúas, tres ou máis pezas; fánselle as xuntas pra que acoplen ben e trázase a circunferencia, tomando por radio a sesta parte do perímetro da *gargueira;* sérranse coa *serra de volta* e *rebátense*, afiándolle os bordes pra que caiban na *gargueira*.

Rematadal-as *tempas*, colócanse. Pra faguelo afróxase un dos *aros* e métese a *tempa* na gargueira, axeitándoa ben, e apértase de novo o *aro*, meténdolle outro, xa que as cubas levan, polo menos, dous *aros* en cada cabeza. Posta unha *tempa*, dáselle a volta á cuba e ponse a outra.

Pra apretal-os *aros*, señan de madeira ou de ferro, empréganse o *gancho*, o *gato*, a *sufrideira* e a *marra*.

Finalmente, repásase a cuba por fora cos *cepillos* e as *aixós*, ábreselle a *boca* e fáiselle a *tapa*.

As cubas pra augardente e viño levan ás veces polo interior unha capa de parafina pra que a madeira non tinga o conteñido.

Os *toneles* fanse do mesmo xeito, variando somentes na maneira de domeal-as *liobas*. Estas son tamén máis anchas no meio que nas cabezas, anque son planas. Pra *erguelas* ponse somentes o *aro* de baixo e, unha vez apretado, acéndese lume no meio do tonel. Cando as *liobas* están ben quentes, amárranse por riba co lazò dunha corda e apértanse pra que xunten as cabezas; logo ponse o *aro*, aprétase e tírase a corda.

No demáis son o mesmo que as cubas, coma xa dixemos, menola boca, que é redonda.

Os toneles fanse de madeira de bido ou de amieiro e son empregados pra conservas, mineirás, tripas salgadas, etc.

Algúns *cubeiros*, con pequenos talleres, adícanse a un traballo semellante, sen faguer propiamente cubas. Son os que confeccionan *baldes*, *tinas* e *sellas* de madeira. A técnica é a mesma que a dos *cubeiros* polo que non imos deternos coíles. Somentes adevertiremos que os *aros* que empregan son sempre de ferro ou de metal dourado, mais non de madeira.

Estas vasixas fanas tamén os outros *cubeiros*, anque o seu forte seña a fabricación de *cubas*.

Antre a forma corrente das *cubas* destaca unha especial, estreita e longa, destiñada a trasportal-o viño nos carros de bois, a cuio chedeiro se axeita pola súa forma.

Asegún o seu grandor, as cubas poden ser *pipotes*, *barriles*, *bocóis*, etc.

Carpinteiros de ribeira

A nobre arte dos *carpinteiros de ribeira* tén antre nós unha fonda trascendencia. Gran parte da Galiza vive do mar e nil traballa por meio das embarcacións, obra dos *carpinteiros de ribeira;* mais istes carpinteiros non traballan somentes pró mar, senón tamén prós ríos e esí os seus talleres atópanse o mesmo na costa que terra dentro, non habendo antre uns e outros máis variante que as características particulares das embarcacións que fabrican.

Non se albiscan ben os antecedentes históricos das nosas xentes de mar. Os crásicos fálannos de embarcacións de coiro antre os castrexos, coas que percorrían o mar até lonxe da costa. De feito, antre a Galiza e os outros fisterras atlánticos houbo contactos cecáis dende o neolítico, ó parecer por mar, con barcos que podemos supór semellantes ós da época dos castros.

De todos xeitos, os pobos colonizadores do sul da Iberia; viñan cos seus barcos a estas terras e diles deberon deprender os do N. W. a arte das embarcacións de máis bordo, feito que parez deducirse do achádego de cravos de bronce no Castro de Baroña e dalgúns outros datos semellantes.

Aló polo século XII, o arcebispo Don Diego Xelmírez fai vir de Italia mestres en construccións navales pra que fagan eiquí galeiras, que logo habían tripular mariñáns galegos.

A partir de entón fanse navíos nas costas da nosa Terra e seguen até hoxe. A comenzos do século XVII había bós astilleiros en Foz e Noia, e a fins do mesmo século aínda se traballaba nos de Ribadéu e outras localidades.

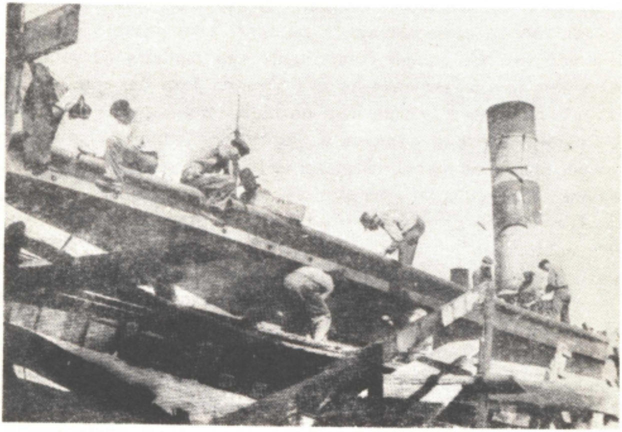


Fig. 353. - *Carpinteiros de ribeira* traballando nun barco. Bouzas (Vigo).

Co decorrer do tempo, foron medrando os navíos e industrializándose a súa confección, fuxindo das posibilidades dos pequenos talleres, que viron reducido o seu traballo ó arrenxo dalgunhas averías e á fabricación de naves de pequeno tamaño.

Máis modesta sempre, e seguramente con menos variantes, a vida dos *carpinteiros de ribeira* que traballan prós ríos, atópase hoxe, con toda seguranza, tal coma era fai moitos séculos, faguendo algunhas embarcacións de tipos tan arcaizantes que nos amostran hoxe unha vivinte estampa da nosa prehistoria.

A pouca trascendencia que tivo antre nós a navegación fluvial, fai que os antecedentes con que contamos señan case nulos. De todos xeitos compre lembrar o achádego dunha embarcación feita dun tronco oco de arbre na lagoa Antela e certas supervivencias dos nosos días que revelan un gran primitivismo, coma é o uso polos rapaces de feixes de boedos secos pra flotar nas augas da Limia e o emprego actual no río Miño das embarcacións coñecidas co nome de *zocas* ou *dornas,* das que logo nos ocuparemos.

Coma é lóxico, o *carpinteiro de ribeira* tén o seu taller preto da i-auga, anque non a carón dela por mor das cheas e das marés. O taller é un sinxelo pendello montado sobor de catro esteos e que tén, polo xeral, unha ou dúas paredes de pedra ou de madeira pró agalimar do vento e da chuvia. O tamaño do taller ou astilleiro varía de acordo co grandor das embarcacións que se fagan nil, anque ista regra non é xeral, poilos barcos maiores ármanse fora.

Emprégase correntemente madeira de carballo, que se tén a *curar* durante un ano ou máis asolagada no mar. Logo sérrase en tablóns e pontós e utilízase. Os barcos comprétanse con madeira de piñeiro e de castiñeiro, que non sofren preparación algunha fora das que se lles dan pra outros usos. Tamén se bota man do bido, amieiro, etc.

A ferramenta é moi parecida á dos *cubeiros,* anque algunhas pezas, coma as *galropas* e os *mazos,* chegan a acadar enormes proporcións, coma socede tamén cos *trados,* as *barrenas* e as *aixós* ou *eixolas.*

Un barco, seña grande ou pequeno, coménzase pola *quilla,* que se compreta co *rodame* pola parte dianteira e co *codaste* pola traseira, na que tamén queda, cando é preciso, un oco prá hélice.

Refórzase o conxunto coa *sobrequilla,* suxetando todo con *zapatas.*

Na *quilla* van as *aposturas* ou *madeiros,* chamados tamén *corbatós,* que son os que sinalan os *costados* da nave ó receber por riba o *forro,* feito con táboas de castiñeiro ou piñeiro e cuberto logo de pintura.

Polo xeral, os *madeiros* fanse de tres pezas ensambladas: unha pró fondo e dúas prós lados. Pola parte superior dos *madeiros* colócase o *trancanil* e sobor dil o *taparregala.* Antre os *madeiros,* se vai levar *cuberta* a embarcación, van os *vaos* e, por riba diles, as *vágaras,* que reciben as táboas da *cuberta.*

Posto o *forro,* colócase a *sinta,* paralelamente á *taparregala,* e por riba ábrense uns buratos, *imornales,* pra que saia fora a i-auga que poida caír na *cuberta.*

Faise e ponse na *popa,* o *timón,* se o leva, que se articula cos *machos* e *chantadisos,* movéndose por meio da *cana* ou de *cadeas,* asegún o grandor do barco.

Posta a *cuberta,* déixanse nela os sitios de acceso ás dependencias interiores e prá colocación do *pau* ou mastro.

Sobor das *taparregalas* van uns tacos de madeira, *sopas,* cun torno, *tolete,* nos que xogan os *remos.*

Os buratos de *cuberta* levan darredor un listón de madeira, *mallete,* pra que non entre niles a i-auga. Moitos distes buratos tápanse cando se quer cunhas táboas chamadas *panas,* que se distinguen antre sí polo nome da peza que cobren: *panas do meo, do cofiño, do cubichete, da cadeira,* etc.

O barco comprétase co *pau,* que leva no cume un burato chamado *nós,* polo que pasa unha corda, *ustaga,* que se emprega pra isal-a *verga* en que vai a *vela.*

Se a embarcación é somentes de *remos,* non leva *pau,* coma é lóxico; entón fanse os *remos,* constituídos polo *guión* prós coller, os *costóns,* pra faguel-o roce contra as *sopas,* o *remo* propiamente dito, e a *pá* que, ó entrar na i-auga, impulsa o barco.

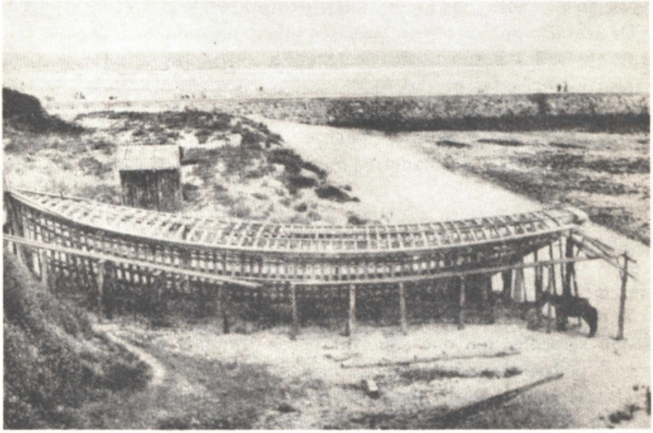


Fig. 354. - Armadura dun barco. Foz (Lugo).

Namentralo barco está no taller, pra que se non deite, mantense direito por meio dunhas estacas, *escoras,* que se suxetan cuns *tornos* apricados ós dous costados da embarcación.

Algo varían a estructura e a nomenclatura nos barcos do río, destiñados uns ó trasporte e outros á pesca.

Coma non todos iles son empregados pró mesmo obxeto, convén distinguir antre uns e outros. Adícanse ó trasporte a *barca* é a *lancha,* e á pesca o *barco* e tamén a *lancha.*

A *barca* é a máis intresante polo seu feitío especial e polas súas características, esí coma pola nomenclatura; ista derradeira semella ter un gran arcaísmo, sendo cecáis a herdeira das primitivas embarcacións, xa que nas do mar influíu moito a concurrencia allea que se traduxo no que poidéramos chamar internacionalización da nomenclatura.

Diremos, pra comenzar, que os barcos do río non levan *quilla,* sendo todos iles de fondo chairo, anque modernamente se introduxesen algúns con quilla pra fins deportivos.

O cativo grandor dos nosos ríos non permitíu niles a navegación a vela, reducíndose todos a seren movidos a remo e carecendo de timón; a dirección dáselle sinxelamente cos mesmos remos.

A *barca* é rectangular, de 8 x 4 mts., de 0,80 de outo, e coa proa e a popa rectas; a primeira chámase *testeiro de entrada* e a segunda *testeiro de saída;* sendo as dúas iguás, o nome aprícaselles indistintamente, limitándose a sinalar a dianteira e a traseira nun intre calquera da súa marcha.

O fondo, *costillal,* faise con travesas e táboas de carballo, levando en costa os seus estremos até acadal-o outo da parte superior dos *testeiros.*

Os costado ou *banceiras* fanse de táboas de piñeiro, carballo ou castiñeiro, apricadas a unhas pezas angulares, os *corbatós,* feitos de carballo coa raíz; o tronco fai un dos lados do ángulo e ponse vertical, namentras que a raíz fai o outro lado e vai apricada contra o *costillal.* Pola parte superior interna das *banceiras* póñense uns listóns, *contrabanceiras* e, por riba diles, uns tacos de madeira, *mesas,* cun torno ou *camoeiro* prós remos.

O conxunto suxétase por meio de tornos, *tornillos,* que denantes eran somentes de madeira mais que hoxe tamén se empregan de ferro. Pra lle dar máis rexedume métenselle unhas cintas de ferro, *codillos,* que se aseguran con cravos.

A parte inferior da *barca* chámase *nado* e quer que seña ben sólida, pois non somentes tén que soportar pesos grandes, senón tamén atural-o roce coas pedras que se atopan nas marxes do río.

Úsanse, polo xeral, dous *remos,* de 10,30 mts. cada un, formados pola *vara, a pá,* o *contrarremo* co burato pra meter no *camoeiro,* e o *contrapeso,* constituído por unha pedra dependurada onda a agarradeira, destiñado a faguer mais levián o manexo do conxunto.

No lugar en que se pón o remador, que sempre vai de pé, podendo ir dous por cada remo, leva un pau cruzado, o *estribo,* pra apoiar nil o pé e faguer máis forza.

As fendas que teña a *barca,* e que poidan meter auga, tápanse con fías de estopa e alquitrán.

As *lanchas* son de madeira de piñeiro, fondo chairo, proa aguda e popa chata.

A súa estructura é coma a dun caixón, sen compricacións ningunhas.

Destíñanse á xente e levan pra ela uns *bancos* trasversás feitos de táboas.

Móvense con dous remos que manexa un home só e van pintadas por fora de roxo, de verde ou de negro.

A nomenclatura é coma a das *barcas.*

O *barco* tén unha estructura persoalísima e un área de difusión moi restrinxida, xa que somentes se emprega no treito do río Miño comprendido antre os Peares e Ribadavia.

Hoxe vai desaparecendo, restando xa contados exemprares e os carpinteiros de ribeira de Pombeiro, especializados na súa construcción, ollan valeirol-os seus talleres.

O *barco* era moi precurado prá pesca no río, xa que o seu camiñar silandeiro non faguía fuxil-o peixe e o pescantín podía chegarse a il con facilidade.

Esta embarcación consta de dúas *dornas,* flotadores feitos de sendos troncos de carballo de pé valeirados por meio da *aixó* e da machada. A parte dianteira, *bica,* remata en aresta e a posterior, *regaceira,* é chaira, cun prolongamento laminar por baixo chamado *cadelo.*

Pra lle dar forteza, leva cada *dorna,* pola parte de riba, unhas *travesas* que encaixan nunhas encarnas, *cáceres,* e no interior outras, de forma cilíndrica, amarradas en *furas,* e que se denominan *cadieiras.*

As dúas *dornas* manténense unha ó lado da outra por meio de tres travesas, as dos estremos *cadieiras* e a do meio *sobrecadieira.* Por riba delas vai o *piso,* feito con táboas.

O barco móvese por meio de dous *remos,* formados pola *auga* e a *pá,* que teñen un burato que se mete por uns tornos de ferro, os *cambós,* que van espetados nun taco de madeira, o *cepo do cambón,* fixo no borde das *dornas.*

Rema niles un home só, sentado no piso, coas pernas dentro dunha das *dornas,* e manexando ó mesmo tempo os dous remos, cos que tamén dirixe a embarcación.

Cando non hai outro traballo, os *carpinteiros de ribeira* fan de *cubeiros,* mais somentes coma sustitutivo.

Pra remate, é preciso indicar que os bós especialistas diste arte fan os seus cálculos a ollo, utilizando logo, o mesmo que os outros carpinteiros, o *compás,* a *regla,* o *reglón,* a *vara,* etc.

A industrialización, cada día máis intensa, fai que os *carpinteiros de ribeira* vaian desaparecendo e aixiña non serán máis que unha lembranza, namentralo seu traballo pasa ós grandes astilleiros.

Zoqueiros

Hoxe van desaparecendo os carpinteiros desta especialidade, mais en tempos tiveron a súa importancia.

Obra diles son os *paus das chancas,* e os *zocos* e *zocas* que se fan polo leste de Lugo.

O uso duns e outros vai desaparecendo pra seren sustituídos polo calzado de sola de coiro que o mercado proporcioa.

Por outra parte, atópanse hoxe talleres industrializados dos que sán en grandes cantidades istes *paus* e que remataron cos pequenos talleres dos *zoqueiros.*

Convén tamén adevertir que, sendo laboura sinxela e que non precisa moita ferramenta, case todolos nosos campesiños son *zoqueiros* e adican os fins do vran a faguer os *paus* precisos pró calzado seu e o da súa familia.

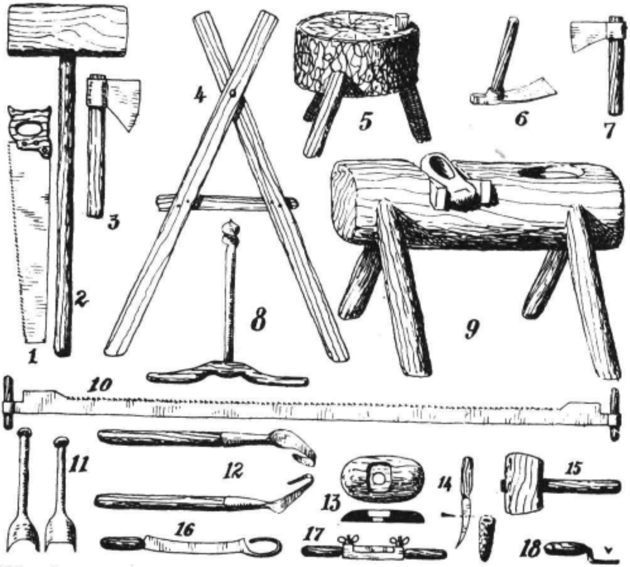


Fig. 355. - Instrumental dos *zoqueiros:* 1, *serra.* 2, *macico.* 3, *machado.* 4, *tixeiras.* 5, *burro de desbastar.* 6, *anxola.* 7, *machado pequeno.* 8, *trade.* 9, *burro de escavar.* 10, *tronzón.* 11, *gubias*; a da ezquerda é a *cancañeira.* 12, *llergas.* 13, *plato.* 14, *revocador* coa súa funda de carozo. 15, *mazo.* 16, *coitelo.* 17, *bastrén.* 18, *repinisco.*

Falaremos primeiro dos *zoqueiros* que fan *paus* prás *chancas.*

Iste *zoqueiro* válese no seu traballo de *serrón, machada, aixó* e algunha *trencha.*

Os *paus* fanse dunha madeira lixeira, especialmente de bido, anque tamén se emprega o amieiro, cerdeira, etc.

Coménzase por tallal-a madeira en tacos que díen a medida precisa; logo, coa *machada,* desbástanse, dándolles groseiramente a forma do pé; a seguir, collendo a peza coa man ezquerda e apoiándoa nos xoenllos, lábrase coa *aixó,* faguéndolle o poliguín e dando forma lixeiramente cóncava á planta pra que asente ben o pé.

Retocado o *pau,* fáiselle coa trencha un rebaixe darredor pra recibir nil o *material* de coiro que fará o complemento da chanca.

Eiquí remata o traballo do *zoqueiro.* Cada dous *paus,* que son, craro está, simétricos, átanse xuntos cunha verga ou cun aramio e lévanse á feira. O resto do traballo é obra dos *zapateiros.*

Os zoqueiros que realmente merecen o nome de tales, por se adicaren case únicamente a iste traballo, son os que fan as *zocas,* é decir, un calzado totalmente de madeira.

Polo xeral, no taller do *zoqueiro* traballan, polo menos, dous. Comenzan por *serrar,* por meio do *tronzón* e a *serra,* os anacos de amieiro na *carranca.* Logo, istes *anacos* trónzanse, fendendo cada un en catro, que deben tel-o tamaño das futuras *zocas.* O *tronzado* faise coa *machada* e o *mazo.*

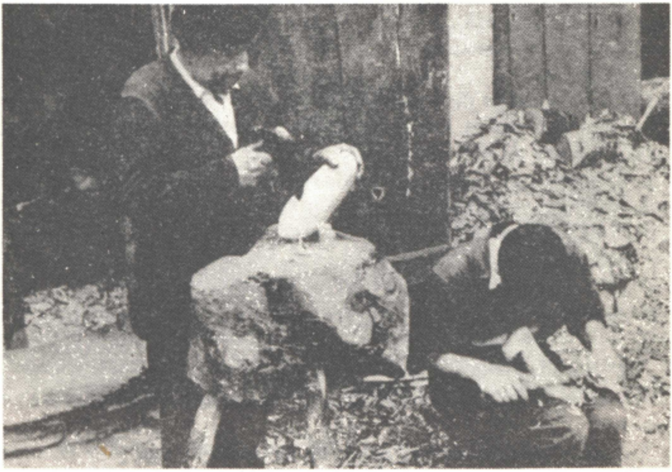


Fig. 356. - *Zoqueiros* de Villalba (Lugo). O da ezquerda, *desbastando;* o da direita, co *plato* posto, *limpando.*

Entón, un dos *zoqueiros* vai *desbastando* a peza, é decir, dándolle forma por fora co *machado* e coa *anxola* no *burro de desbastar.* Feito esto, pasa o zoco ó outro *zoqueiro,* que procede ó *escavar.* Pra elo comenza por aseguralo con cuñas no *ripeiro* ou *burro de escavar* e coas *trades* pra ir furando, o *macico,* as *gubias* e as *llergas,* vai labrando o interior das pezas. As ferramentas máis importantes pra esta operación son as *llergas,* follas de aceiro domeadas dun xeito especial, cos bordes cortantes e mangadas nun pau, que serven pra labrar interiormente a parte da zoca que corresponde á punta do pé.

Rematado iste traballo, *límpase* a zoca co *cuchillo* e a *cuchilla* ou *coitelo* e *coitela,* repasándolle ben todalas partes que non estivesen a xeito. Logo *revócanse* co *revocador,* coitelo con folla moi afiada, de sección triangular, que serve pra lle tiral-as arestas que poideran mancar no pé. As dúas derradeiras operacións axúdanse co *plato,* que é un disco alongado de madeira cunhas encarnas pra apoial-a zoca e que se pón no peito.

Finalmente, *repiníscanse* co *repinisco,* que é unha trencha pequena en V, coa folla en ángulo, e que serve pra lle faguel-os dibuxos que se queiran, polo xeral uns riscos imitando a costura dos zapatos de coiro.

Polas terras de Villalba, istes zocos fanos tamén pra sí os campesiños e fan o traballo de *desbaste* polo día nas súas casas. Logo, á noitiña, collen os mozos as pezas e van *zoquear* á lareira dalgún veciño, armándose con tal motivo unha pequena festa semellante á das *espadelas* do liño ou das *delubas* do millo.

Os *zocos* fanse de distintas formas asegún os sitios a que se destiñan ou os gustos dos que os han levar, distinguíndose os *zocos,* as *zocas,* as *chinelas,* os *zocos da Mariña,* os *de Mondoñedo,* etc.

E diremos, pra remate, que os *zocos* tamén poden ser *brancos,* da cór da madeira, ou *tinguidos* de negro, co mesmo tinte que se usa pró coiro. Os tinguidos adoitan iren tamén *repiniscados* na forma que endenantes dixemos.

Algúns *zoqueiros* adicanse tamén a outros traballos semellantes e esí, con madeira de buxo pol-o xeral, fan culleres, garfos, pratos do pulpo, cuncas, talladeiras prá xorxa etc., anque os máis distes aparellos señan máis imperfectos que os feitos polos *torneiros* de que nos imos ocupar a seguir.

Torneiros

Xuzgando pola toponimia, debéu de ter iste oficio un gran desenrolo na Galiza, xa que son moitolos lugares que se atopan nela coas denominacións de Torneiros, Torno, Tornos, etc.

O que, dende logo, se pode asegurar é a súa vella ascendencia, xa que os habitantes dos castros empregaban cuncas de madeira, feito comprobado por algúns anacos carbonizados que apareceron no Castro de Cameixa e que pertescían a unha cunca decorada con círculos concéntricos, anque convén adevertir que, por seren os anacos moi cativos, non se pode precisar se eran feitos a torno ou traballados a mán.

A ferramenta principal do *torneiro* é o *torno,* que se comprementa con *trenchas* e *goibas* de distintas formas e tamaños.

O *torno* pode ser de varios tipos, algúns moi arcaicos.

Polas terras de Villalba atópanse algúns *tornos* dun feitío moi curioso.

Consiste iste aparello nun banco coa parte superior fendida lonxitudinalmente. Por riba tén dúas *varas*, unha a cada lado, colocadas en senso vertical e amarradas ó banco polos extremos inferiores. As *varas* son de xesta, de carballo, de avelaira ou doutra madeira semellante.

Os extremos superiores das varas levan antre sí unha baraza que vai dunha a outra e dende o meio desta baraza sai un cordel que baixa até o chan, onde remata nun lazo no que se mete un pau que fai de pedal.

Na táboa da mesa atópanse dúas *pugas*, unha delas con rosca, antre as que se mete a peza que se quer tornear. O cordel vertical, denantes de chegar ó chan, dá unha volta darredor desta peza.

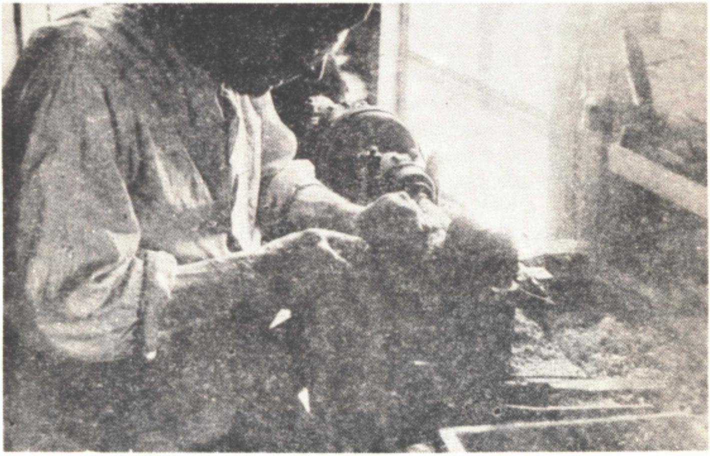


Fig. 357. - *Torneiro* de Muxía (Cruña) faguendo *panillos* prás encaixeiras.

Coma se comprende, ó calcar o pedal, o cordel fai dar voltas á peza, mais en canto o pedal afloxa a tensión das varas pón tirante a baraza que as une e o cordel tén que rubir, faguendo xiral-a peza no senso contrario.

Trátase, pois, dun *torno* no que as pezas que se traballan xiran con movimento de ida e volta, debendo o *torneiro* acordal-os movimentos do pé e da ferramenta pra traballar namentras voltea nun senso e retiral-a cando se move no outro.

Iste *torno* somentes o empregan hoxe pra faguer mangos de coitelos, mailo uso que tén outro semellante en Asturias fainos pensar en que tamén con iste noso traballábase noutro tempo en obras máis compricadas.

O *torno* asturián a que nos referimos, e que foi rexistrado pol-o Prof. Krüger, é moi semellante a iste no que ó fundamental se refire, anque as

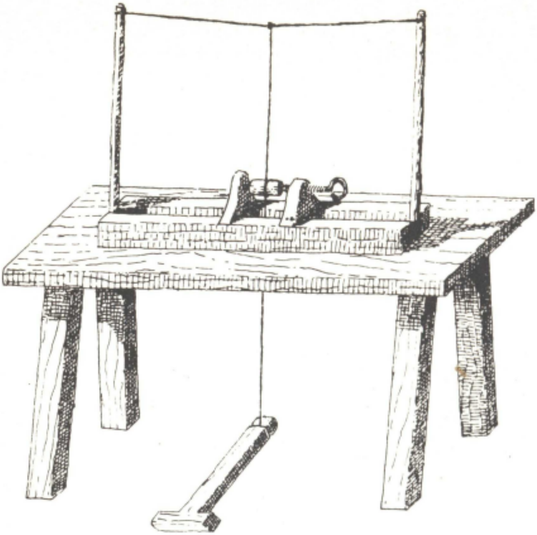


Fig. 358. - Intresante *torno* empregado aínda nos arredores de Villalba (Lugo).

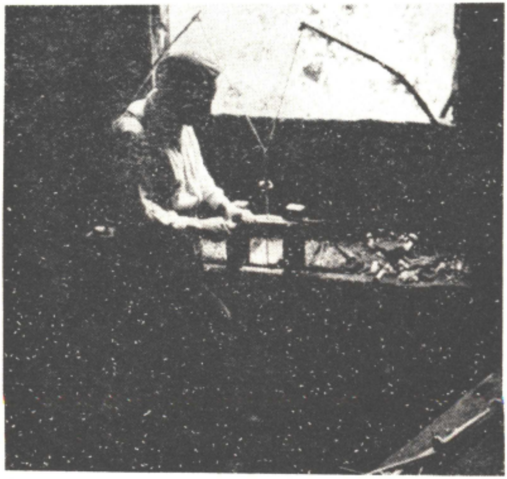


Fig. 359. - *Torneiro* de Mourence (Villalba) traballando nun torno do tipo do representado na fig. 358.

varas que niste temos postas verticalmente aparecen no de Asturias espetadas na parede, en postura hourizontal e co cordel preso directamente na vara.

Iste tipo de torno non chegamos nós a ollalo mais recollimos noticias de haberen existido tamén polas terras de Villalba.

Dende logo, o *torno* asturián úsase pra faguer pratos e cousas semellantes que, coma dixemos, hoxe se non fan no noso, ó que cecáis se deban tamén as difrencias que se atopan no resto da súa estructura e nas ferramentas que se empregan.

No noso traballase coas *goibas* e *trenchas* que empregan os demáis carpinteiros, sen característica ningunha que os individualice.

Un feito intresante que convén resaltar é a identidade distes dous *tornos* no que se refire ó mecanismo impulsor, que somentes varía na posición das *varas.*

O *torno* asturián é moi parecido ó que empregan aínda hoxe en Lucena pra pulimentar os obxetos de latón fundido que elí fabrican.

Non embargantes, o *torno* máis correntemente empregado é de xiro fixo nun senso somentes, logrado por meio dunha *roda* que se move co pé, nun todo semellante ó mecanismo das *rodas* dos *afiadores* de que máis adiante falaremos.

No *torno* a que aludimos, o movimento da *roda* comunícase á parte superior do aparello por meio dunha *correia* que vai a outra roda pequena, cuio eixo recebe a peza que se quer tornear e contra a que se aperta cun tornillo *(fuso)* pra axustal-o *torno* ó grandor da peza que se vai tornear.

Coménzase, seña calquera o tipo de *torno*, por desbastal-a madeira coa *machada* e a *aixó*. Emprégase madeira de buxo, castiñeiro ou carballo, anque a millor e a primeira.

Preparada a peza, métese no *torno*, ponse iste en movimento e con *goibas* e *trenchas* de varias formas e tamaños vaise faguendo o traballo.

Actualmente vense moitos tornos mecánicos, movidos por motor, que tornean pezas de moblaxe e toda caste de obxetos que seña preciso, mais xa case se non ven os vellos talleres dos *torneiros*, que limitaban máis a súa obra.

Os *torneiros* de hoxe traballan en estabrecimientos que se adican especialmente á moblaxe e o antergo artífice non é máis que unha peza da compricada e impersonal industria de hoxe.

Os *torneiros* que aínda traballan en talleres de seu, fan *talladeiras prá xorxa, pratos do pulpo, pratos da masa* pra faguel-o pan, *cuncas, fontes, fusos, rocas*, etc.

PENEIREIROS

Excruímos os *peneireiros* de antre os *carpinteiros* porque, anque tamén empregan madeira, nona preparan iles e usan, a máis, outras materias que non teñen relación algunha coas artes da carpinteiría.

A obra dos *peneireiros* é pouco variada poilos seus produtos son case idénticos uns ós outros.

A ferramenta é pouca: *martelo, tanazas, tesoiras, subelas* e *ferros* de fural-os coiros.

A madeira mércase xa preparada en pezas delgadas e longas, pasadas por antre dous cilindros de ferro pra lles dar flexibilidade. Empregase a madeira de piñeiro que se merca, xa en condicións, nalgunhas comarcas, coma a terra da Ulla.

Fanse do mesmo xeito as *peneiras*, os *cribos*, os *zarandos*, etc. Coménzase por faguel-o aro, cortando a madeira do tamaño axeitado e cravando os estremos despóis de a pór en forma circular. Por baixo ponse o *coiro*, o *aramio* ou a *tea*, asegún a caste de útil que se queira faguer.

O *coiro* pode ser de castrón, carneiro, becerro ou can; os buratos, máis ou menos grandes, asegún se queira, fanse cos *ferros*, que actúan coma sacabocados.

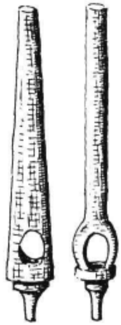


Fig. 360. - *Ferros* de picar os coiros os *peneireiros*.

O *aramio*, tanto cando tén a trama en espiral, coma cando é tea metálica, vén de fora.

En canto á *tea*, compre distinguir antre a tea propiamente dita, isto é, feita con fíos, ou a tecida con serdas de cabalo ou de boi. A primeira traise hoxe de fora, principalmente de Francia, e consiste nun tecido máis ou menos apertado de fíos de seda. Non embargantes, até fai pouco tempo estas teas eran tecidas con seda do país en Sober (Lugo) sendo os restos dunha industria que intentara montal-o Conde de Monterrei, pró que trouxera xudíos adicados a iste traballo. As *teas* de serdas fanas os mesmos *peneireiros* coas serdas que, procedentes das "rapas das bestas", mercan nas feiras.

Axeitado o fondo, ponse no *aro*, tensándoo ben e amarrando as beiras con cravos pequenos.

Pra reforzal-o fondo e tapal-as súas beiras, pónselle por riba outra peza de madeira, o *cerquillo*, que tamén se crava.

Como a técnica é a mesma, tamén os peneireiros fan *pandeiretas* e *pandeiros redondos*, as primeiras con *ferriñas* de lata e os segundos sen elas. Nalgunhas comarcas tamén fan o *pandeiro* propiamente dito, cadrado, con dúas cordas tirantes a carón do coiro, polo interior, e que se toca apoiándoo sobor do peito. Tamén hai *pandeiros* diste tipo con dous coiros, un en cada cara.

Pra rematar, engadiremos á lista das obras dos *peneireiros*, os *tambores*, as *caixas* e os *bombos*.

A terra propia dos *peneireiros* é Esgos, na provincia de Ourense.

PENTEIROS

Os *penteiros* teñen un traballo moi limitado porque se reduz á confección de *pentes* e *lizos* prós *teares*.

Os *lizos* son os máis doados de faguer, xa que se limitan a unha trama de cordeles antre dúas *varas* de madeira de castiñeiro. As *varas* levan uns buratos polos que pasan os cordeles dunha a outra, faguéndolles un nó no meio.

Os *pentes* precisan máis maña. Fanse con pequenos anacos de cana, ben nedios, que se van amarrando, primeiro por un cabo e logo polo outro, a dúas variñas estreitas e longas. Pró amarre emprégase fío dos zapateiros, que se vai envolvendo ás varas ó tempo que se pasa por antre os dentes de cana.

O conxunto quer ir ben sólido pra que se non desfaga cos golpes que leva no tear.

En cada cabo do *pente* póñenselle dous pauciños prismáticos coma reforzos: o primeiro chámase *cabeiro* e o segundo *forzal*.

Os *dentes* son, coma dixemos, de cana e meden dous milímetros de ancho por dez de outo, sendo moi delgadiños.

Os *pentes* fanse de varios grandores asegún o traballo a que se destiñen, recibindo tamén distintos nomes.

Velos eiquí:

	ducias de dentes	longo en cm.
Pente de saial	20	90
Pente de sabas	50	90
Pente de colchas	38	90
Pente de estopa	26	74
Pente de candil	20	65

O instrumental é sinxelo: *banco, navallas* ou *coitelas, martelo, brosa,* ou *machado, trados, subelas,* etc.

Os *lizos* e os *pentes* vanse vender ás feiras, mais tamén se fan "de encarga" pra un traballo determiñado.

OS CESTEIROS

Pouco é o que se pode decir dos cesteiros nos tempos vellos: o perecedeiro dos materiás empregados fai que as súas obras desaparezan en plazo curto e que somentes por algúns indicios poidamos albiscar algo do que se relacioa coa industria que practican istes traballadores.

A comparanza do noso pobo pre e protohistórico cos primitivos actuás permitenos supor a existencia dunha industria de cesteiría cuias características descoñecemos, mais que debían ser moi semellantes ás de hoxe.

Polo pronto atópanse na nosa Terra sinales de tecidos feitos con ramas que logo se cubrían de barro e servían pra vivendas, como se comproba nos anacos cerámicos con improntas de ramas do Castro de Cameira, do de Río e dalgúns outros.

Ó parecer, tamén un tecido de varas servía prá armadura de pequenas embarcacións que logo se recobrían de coiro. Estrabón, a quen debemos esta noticia, fálanos esí mesmo de pequenos queipos tecidos de varas que se empregaban pra laval-a terra ó beneficial-o ouro que contiña e os escudos ou *cetras* dos guerreiros, que logo eran recubertos de coiro.

Tamén é posibel que a tempos remotos haxa que ir buscar a orixe doutros tres productos do tecido de varas: as grades, os cabaceiros e os canizos dos carros, dos que se fala no lugar correspondente.

Hoxe podemos dividir istes tecidos en dous grandes grupos: cestas de diversas formas e tamaños, e tecidos de pezas grandes pra outros usos; distes derradeiros ocuparémonos máis adiante.

Os *cesteiros* son propiamente os artífices que se adican a faguel-os productos indicados no primeiro dos apartados.

O oficio dos cesteiros dá ós que o practican un certo ar de superioridade con relación a outros obreiros, xa que costituien un a xeito de gremio, incluso co seu lenguaxe propio, a *verba dos cesteiros*, semellante ó que ocurre cos canteiros e os afiadores.

Esta verba dos cesteiros componse dunha serie de voces tomadas doutras linguas ou inventadas, que permeten ós seus usuarios entendérense sen ser comprendidos dos estranos.

É iste un fenómeno frecuente antre as xentes de oficio que supoña traslados continuos, tal como ocurre cos mencioados paragüeiros e canteiros.

Velaiquí, coma mostra, algunhas das verbas empregadas polos cesteiros de Mondariz:

docaito	machado	horxe	madeira
charramoneiro	ferreiro	louguiño	centeo
chapona	chaqueta	lucio	día
chumar	beber	marila	pita
chumo	viño	marila da tedra	perdiz
entaleigar	saber	nente	non
erena	bruxa	oreta	auga
escaino	muiño	pielo	bébedo
ferrexar	traballar	raucha	noite
galrupar	falar	xabil	diñeiro

De dúas castes son os cestos, asegún se empregue pra iles a verga de carballo ou as varas de bimbio, *estelizas* ou *varillas.*

O traballo é semellante nos dous casos e somentes varía a maneira de preparal-o material.

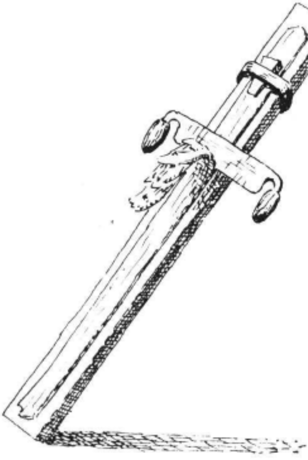


Fig. 361. - *Burro* e *coitelo* de faguel-as vergas os *cesteiros.*

Compre, emporiso, adevertir que o primeiro material é o máis correntemente empregado no noso campo, namentras que o segundo é máis usado nas vilas e nas cidades por cesteiros estabrecidos dun xeito permañente.

Os outros, os do campo, teñen unha vida inqueda, de lugar en lugar, parando nas casas en que atopan traballo e, rematado iste, seguen a súa pelerinaxe polos camiños da terra, levando consigo o seu instrumental, que non é, certamente, nin moito nin moi pesado, xa que se reduz ó *burro,* a *coitela* ou *coitelo* e os *ferros.*

O *burro* consiste nunha peza prismática de madeira de grosor variable e dun metro e meio de longa se o cesteiro traballa nil de pé, ou máis curta se traballa sentado, pois cada un dos sistemas tén os seus partidarios.

O *coitelo* é unha lamia de aceiro, afiado por un dos lados maiores e con dous mangos domeados cara o lado en que tén o corte.

Pró traballo, o cesteiro prefire a madeira de carballo, anque tamén se bote man do castiñeiro, o salgueiro ou a cerdeira a falla doutro.

O cesteiro, armado dunha machadiña, sai ó monte. Elí, no comunal, ou nalgunha cortiña privada se ningueno ve, precura os carballos noviños que nazan direitos e non teñan moitas ramas que se traducirían en nós o que restaría valor ás vergas feitas coíles. Córtaos polo pé e límpallel-as ramas.

Cando xunta unha cantidade que coida suficente, fai un feixe, bótao ás costas e torna prá casa.

Se atopa o forno da casa ou o do lugar aínda quente da recente fornada, mete os paus nil. Noutro caso, fai lume na lareira e vai pasando por il os carballiños deica lles chamuscal-a casca.

Despóis límpallel-a cortiza e co *coitelo* ou cun podón vainos fendendo ó longo, seguindo a dirección das vetas da madeira.

Estas vergas así feitas pasan logo ó *burro*, no que se prenden unha a unha por meio dunha *argola* de ferro e unha cuña de madeira.

Entón o cesteiro, sentado ou de pé, apoia o *burro* no peito, colle o *coitelo* coas dúas mans, e vai desbastando a verga, pulíndolle a superficie e igualándolle o groso. Ó rematar nun lado, dalle a volta e repete o traballo polo outro. Consonte vai arrenxando as vergas, vainas pondo a un lado e segue coas demáis deica rematar con todas.

Xa preparadas todalas vergas, comenza o labor de as tecer pra faguel-a obra que lle encomendasen.

Fácilmente se enxerga que o ancho e o groso das vergas debe estar de acordo co obxeto que vai faguer. Noustante a técnica é a mesma en todolos casos.

Supoñamos que quer faguer un *cesto*.

Colle varias vergas e ponas no chan, unhas ó lado das outras, de xeito que ocupen un ancho igoal ó que debe tel-o fondo do cesto.

A seguir, coloca outras tantas en senso cruzado coas primeiras, tecendo unhas coas outras. Coesto queda feito o fondo. Estas vergas chámanse de *undimento*.

Entón cruza uns paus ou ferros de xeito que limiten o anaco de vergas trenzadas e amárraos contra o chan de madeira por meio duns cravos. Despóis domea cara arriba as partes das vergas sen tecer, que diste xeito fican verticás.

Colle entón outra verga, *tapamento*, e vaina entrezando nas derradeiras a que aludimos, comenzando por abaixo deica dar un par de voltas ó cesto. Arriga as travesas que denantes puxo, retíraas e aperta contra o fondo as vergas tecidas.

Seguidamente segue tecendo novas vergas, apreixándoas ben e tendo coidado de escollelas do mesmo ancho pra que a labor saia ben regular.

Esta operación continúase deica acadal-o outo que debe tel-o cesto. Chegado eiquí, recórtanse as vergas verticás de xeito que non sobresaia ningunha; entón chega o momento de utilizar os *ferros*, que non son máis que unhas lamias diste metal, unha de sección redonda e outra rectangular, as dúas rematadas en punta.

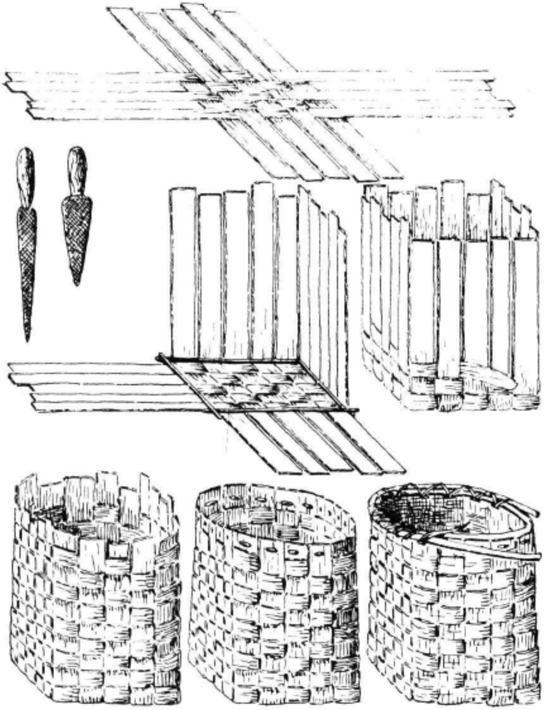


Fig. 362. - Proceso da fabricación dun cesto. Enriba, á ezquerda, os *ferros* pra fural-as vergas.

Cóllese o ferro plano, métese no lume e tirase dil cando se quentóu ó roxo; logo, apricándoo de punta, fanse uns buratos na parte superior das vergas, un por cada, preto do remate.

Procédese logo a faguel-a boca. Féndese á mitade unha vara delgada de carballo; unha parte apricase ó remate das vergas polo lado de fora e a outra polo de dentro, chamadas *vincos*, de xeito que as partes planas queden en contacto co cesto. Logo cóllese unha verga delgada e estreita e vaise envolvendo a istes paus, pasándoa polos buratos de que denantes falamos; esta verga chámase *vinca*.

Esí queda rematado o *cesto*.

As restantes obras fanse do mesmo xeito, variando somentes o tamaño e a proporción antre o fondo e o outo.

Se é preciso porlle asa, ésta faise dunha verga, á que se lle cortan en punta os extremos, fúranse co *ferro* e métense, domeando a verga, por antre os aros superiores, faguendo cadral-os seus buratos cos das vergas e rematando como queda dito.

O cesteiro precisa ter un senso especial pra calcular a capacidade da súa obra pois compre ter en conta que as súas produccións son usadas coma medidas, tal como sucede co *cesto*, a *cesta*, o *cuarto*, a *patela*, etc.

Antre as obras máis correntes da cesteiría figuran, a máis distes, o *cesto da roupa*, *canastilla*, *bandexa*, *panela*, *cesto carreteiro*, *moñico*, *queipo* ou *gueipo*, *carabela*, *culeiros*, etc.

A pesares do seu nomadismo, ou cecáis a causa dil, pois con outros oficios semellantes pasa o mesmo, os cesteiros se non atopan en todas partes. Polo xeral adoitan saír de determiñadas comarcas ben definidas, como ocurre, antre outras, con Mondariz.

Iste fenómeno é intresante se temos en conta que algúns oficios precisan a existencia dunha primeira materia que xustifica o aprendizaxe dos que se crian alí, como pasa cos canteiros ou cos panadeiros, mais no caso dos cesteiros non é o mesmo, xa que os seus elementos atópanse en todas partes.

A razón haberá que buscala seguramente en feitos de tipo histórico, sobre todo raciás e económicos, sen perder de vista que iste nomadismo de certos oficios pode ser coma unha válvula de escape do esprito emigrante e inquedo da nosa raza.

Os cesteiros, como queda dito, van traballar ás casas de onde os chaman, mais tamén fan cestos pola súa conta que logo levan a vender ás feiras.

Como se comprende, non é sempre o mesmo o que o *cesteiro* cobra polo seu traballo, xa que varía coas circunstancias. Nembargante é moi corrente que cobre en especie, ben en froitos, ben noutros produtos; o mesmo ocurre cando, en vez de faguer cestos, se limita a arrenxar os que están derramados.

Nalgunhas comarcas o traballo dos cesteiros actívase en certas épocas do ano, cando se aprestan as cousas pra determiñadas angueiras labregas, como a vendima ou a colleita do millo, en que compre pór en servizo os *cestos* e os *culeiros*.

Anque o cesteiro está especializado na súa laboura, non é o único que no noso campo fai os cestos, pois nunca falla no lugar un mil-mañas capaz de pól-a man á obra e rematala tan ben coma calquer cesteiro.

Os cesteiros sedentarios da vila e da cidade, traballan máis polo fino.

As vergas de carballo son sustituídas por varas de bimbio ó que, unha vez chamuscado, se lle tira a cortiza. Logo, féndese cada vara en dúas, ben por meio dunha navalla, ben utilizando un banco ou mesa especial que leva por riba unha coitela pola que se fai pasar o bimbio, turrando por il, deica fendelo de todo.

O labor execútase coma vimos xa, posto que somentes varía a caste de material.

Xeralmente, a armadura faise con bimbios enteiros, usándose os fendidos pra entrenzar; téñense metidos en auga pra que se conserven frescos e seña doado o domealos.

Unha vez que se rematóu a obra, adoita sere tinguida con anilina disolta en auga.

A obra distes cesteiros é moi variada, tanto na forma coma no tamaño, xa que o material que emprega préstase pra todo.

Cando se trata de obxetos que precisen certa forteza, coma ocurre coas sillas e os sillóns, levan unha armadura de madeira que confeccioan os mesmos cesteiros.

As obras de varas tecidas de gran tamaño non adoitan faguel-os cesteiros, senón que són os mesmos que as precisan ou os carpinteiros quenelas fan coma complemento doutras.

As obras principales diste tipo son os *cabaceiros*, as *grades*, as *canizas* dos carros, certas *portas* pra fincas e algunhas outras.

Aiquí non falaremos da forma nin do uso destas pezas, que son tratadas no sitio oportuno, limitándonos agora a indicar a técnica da súa confección polo que tén de semellante co labor dos cesteiros.

O material máis correntemente empregado son as varas de avelaira, anque tamén serven pra iste obxeto outros moitos arbres, coma o salgueiro, o castiñeiro, a cerdeira, etc.

Cando se trata de obras que han de ir fixas, como ocurre nos *cabaceiros*, coménzase por faguer unha serie de furas nunha travesa de madeira das que forman a armadura. Nelas espétanse unhas varas verticás por antre as que se pasan, entretecéndoas, outras máis delgadas, coma quen fai un cesto, deica chegar enriba.

Ó rematar, doméanse os extremos das varas verticás e métense por antre o tecido pra que se non desfaga.

As *cancelas*, *grades* etc., que teñen que desplazarse, fanse do mesmo xeito, mailas primeiras varas préndense provisionalmente nun pau ou noutro sitio doado e, ó rematar, córtanse a rentes do tecido.

Na realidade, eiquí remata o referente a iste traballo, mais é intresante faguer referencia a outras obras parecidas que se atopan no noso campo e que son executadas polos campesiños coa mesma técnica que os labores xa descritos.

Nalgunhas localidades úsase pra tecer cestos outro material distinto dos atrás referidos: a cana.

A razón do seu uso, moi restrinxido, está no pouco abondosa que é na Galiza.

Pra tecel-a cana, córtase e, denantes de que seque de todo, vaise fendendo en tiras, en maior ou menor número asegún o groso da cana.

A armadura faise con varas de castiñeiro, avelaira, salgueiro, etc., e por antre elas entretécense as tiras de cana.

Iste tecido, fraxil e ruín, úsase somentes en contadas ocasións e os cestos feitos coil rematan aixiña no lume.

Polo demáis, dada a súa pouca forteza, emprégase en poucos intres, xa que non ademite cousas dalgún peso.

O mesmo sistema de tecido atopámolo pra faguer algúns obxetos de adorno, como son os cestiños feitos con varelas de bimbio e trenzados logo con coscos secos do millo, que se van torcendo en forma de conos e dan por resultado unha superficie chea de picos.

E pra rematar, compre lembrar eiquí as cestiñas feitas polos nenos coas candeas dos castiñeiros, obriñas cheas de beleza, mais fráxiles e, sobre todo, de curta dura, xa que elas mesmas se desfán ó secal-o material de que están feitas.

CARBOEIROS

O sistema máis corrente pra faguel-o carbón vexetal nas nosas montanas é o do *braseiro.*

Convén adevertir que somentes en certas épocas do ano se adican os habitantes das terras outas a fagueren carbón, alternando co coidado do gado, fonte fundamental da súa economía.

O carbón faise polo xeral de raíces de *turgueira* ou *torgo*, sendo preciso denantes quital-a parte aérea do vexetal. A operación faise con *aixadas*, mais pra aforrar traballo o corrente é que lle poñan lume ó monte, arrigando logo as raíces por meio de *petas*. Craro está que o procedimento, anque cómodo, non deixa de ser arriscado, poilo lume non sempre para onde convén, sendo a miudo ésta a orixe dos lumes que fan arder montes inteiros.

Non embargantes, tamén estas queimas son aproveitadas, poilas cinzas que deixan abonan o monte, que logo rende bós pastos prá facenda.

Cara fins do vran lévase a cabo iste traballo, xuntando as raíces logo de arrigadas.

A seguir, prepárase o *braseiro*, ou froia, que consiste nun burato de 0,50 mts. de fondo e dous de diámetro que se fai no chan, con *petas* e *aixadas.* No *braseiro* bótanse as raíces e pónselles lume por meio de fentos secos; acéndese arredor das 6 da mañán e déixase até as 4 da tarde; entón tápase ben con terra pra que se apaguen as brasas e quede feito o carbón, que se recolle ó outro día de mañán.

Emprégase tamén o sistema de faguer un cono con ramas de mimosa, deixándolle unha chemineia por dentro e cobrindo todo con fentos e terra. Logo, por riba, pónselle lume cun mangado de muiña ou frouma de piñeiro. Cando acaba de arder, recóllese o carbón.

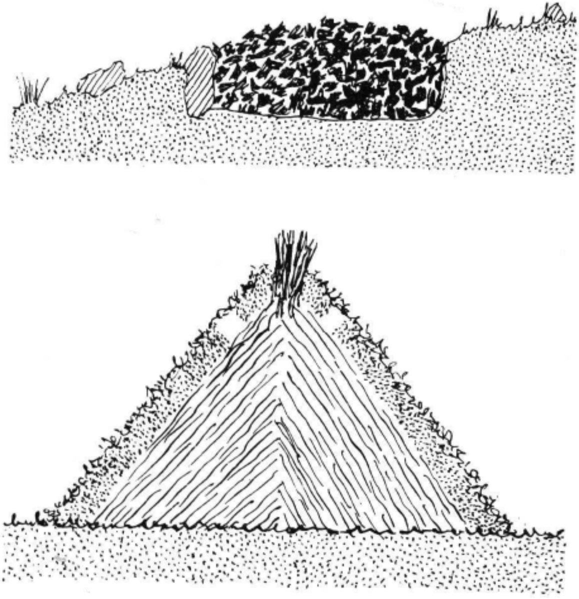


Fig. 363. - *Braseiros* pra faguer carbón.

Pra trasportal-o carbón, métese en sacos de calidade inferior que se mercan nas tendas; unha vez cheo o saco, cóbreselle a boca con fentos e cósese con liñas ou con garabatos que atravesan o lenzo a xeito de alfinetes.

Denantes eran os mesmos *carboeiros* os que vendían o seu produto. Cangaban os sacos en burros ou en machos aparellados con albardas vellas, atabanos con cordas e ían coíles polas vilas e cidades, ceibando polas rúas o pregón da súa mercandeiría: "Quén quer carbón...?" "Quer carbón..., tía muller...?"

Por veces levaban máis dunha besta e entón ía cada unha amarrada ó rabo da que marchaba diante dela.

Hoxe varía o sistema de venda do carbón. De vez en cando vai un camión ós centros productores e mércao alí pró trasportar logo ás vilas e cidades, onde se garda en precura de que a xente vaia por il.

Non embargantes, aínda se atopan *carboeiros* que levan o carbón pola súa conta ás vilas que teñen preto e ás aldeias, nas que teñen os seus millores clientes: os *ferreiros.*

PEDREIROS

O *pedreiro* é o que facilita a materia de traballo ó *canteiro*, anque non sempre socede esí, xa que son moitolos *canteiros*, especialmente no campo, que arrigan iles mesmos a pedra que lles compre.

Por isto, cando se contrata unha obra, compre precisar se é coa obriga de arrigal-a pedra ou se o canteiro a tén xa no lugar de traballo.

As máis das veces, o *canteiro* vai escollel-a pedra que arrigaron os *pedreiros* e sinala as que se han levar á obra.

O trasporte, *carreto*, adoita ser por conta dos donos da obra, que seguen o sistema de axuda comunal que rixe pra casos semellantes.

Se o amo non é dono dalgunha canteira, compre precurar unha, aconsellándose case sempre cos *canteiros* que logo han de traballala. Percúrase polo monte, mellor nos sitios de carrexo doado, até dar cunha que conveña.

Escollida a *canteira*, coménzase por limpal-a terra que cobre os penedos, por meio de *aixadas* e *legóns*, anque o corrente é que se busque penedias que estíen sobor da terra. Posta a pedra ó descuberto, búscaselle o *andar*, é decir, a dirección en que ha rachar; eiquí tén un gran valor o ollo dos bós pedreiros, que esí aforran moito traballo e obteñen millores pezas. Logo, coa axuda dun *reglón*, sinálase unha liña que coincida co andar da pedra; ó longo da dita liña, e valéndose dun *pico*, vanse abrindo uns buratos de dez en dez centímetros, que logo se afondan cun cincel que tén o corte en bisel, chamado *acodadeira*. Logo, ponse un *guillo* en cada burato; istes *guillos* son unhas cuñas de ferro na actualidade, mais, polas nosas noticias, non hai aínda moito que se empregaban tamén de madeira de carballo.

No caso derradeiro, calcábanse os *guillos* co *martillón*, deica quedaren ben apertados, e logo íaselles botando auga que ía enchumbando a madeira que, ó inchar, faguía fendel-a pedra.

Cando se opera con *guillos* de ferro, métense nos buratos e vanse golpeando co *martillón* deica partil-o penedo polo sitio elexido.

Asegún o fin a que se destiñen as pedras, séguense fendendo en prismas estreitos e longos pra postes ou curtos e anchos pra sillares.

Craro está que non todalas pedras serven pra todolos usos, sendo preciso escollelas axeitadas pró que se quer, tanto polo tamaño coma pola calidade.

Ó ter feital-as pezas buscadas, lévanse ós rebolos até o camiño en que as ha collel-o carro. Se son grandes, púxanse co *pauferro* e, se fai falla, pónselle por baixo os *roletes,* cilindros de madeira, pra facilital-o traballo.

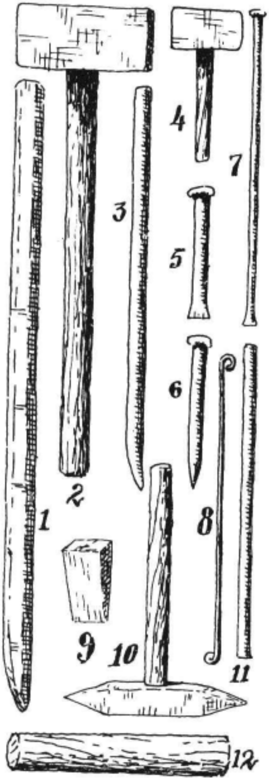


Fig. 364. - Ferramenta do *pedreiro.* 1, *pauferro.* 2, *martillón.* 3, *ferro.* 4, *maceta.* 5, *acodadeira.* 6, *punteiro.* 7, *pistolo.* 8, *varilla.* 9, *guillo.* 10, *pico.* 11, *atacador.* 12, *rebolo.*

Cando non intresa obter pezas de forma regular, pódese empregar a dinamita en forma de *barrenos.* Coménzase por faguer un burato estreito e longo na peneda. Iste burato faise co *pistolo*, longo cincel que un home sostén coas dúas mans, ó tempo que o fai xirar pouco e pouco, namentras outro lle vai batendo co *martillón;* de vez en cando, bótase no burato algunha auga pra que o *pistolo* morda millor, e vaise sacando a area coa *varilla*, que tén na punta un ensanchamento en forma de culler.

Rematado o burato, métese o cartucho de dinamita coa mecha que sobresai pra fora da pedra; logo, ponse un taco de fentos e énchese o burato con area da que se tiróu ó faguelo, atacándoa ben cunha *vareta,* de ferro doce pra que non faga faíscas contra a pedra que poideran inflamal-o barreno. Ó rematar, ponse lume á mecha e déixase que estoure, tirando logo as pedras con palancas.

Os barrenos que se poñen na tona da pedra e non no interior dela, chámanse *barrenos zapateiros* e adoitan cobrírense con ramasca pra que as pedras non chouten moi lonxe.

Pra algunhas obras serve calquer pedra e entón escóllense as canteiras que, por teren a gra descomposta, resultan máis doadas de traballar. Nelas sácase a pedra por meio de pica e palancas, aproveitando as fendas que ela presente pra faguela rachar.

Dos mesmos xeitos sácanse tamén as pezas de serpentina, mármol e pizarra, anque na derradeira, craro está, é o traballo máis sinxelo; somentes compre ter certo tino cando se queren tirar laxas pró teito das casas, que teñen que seren o máis delgadas posibel pra que pesen menos.

Unha vez arrigadol-os materiás da canteira, pasan a poder dos *canteiros*, que lles dan a forma definitiva e póñenos no seu lugar.

Unha variante dos *pedreiros* son os *chanteiros,* adicados a arrigar os *chantos,* lousas de pizarra pra espetar na terra e faguer esí peches de herdades.

O *chanteiro* non somentes arriga os *chantos* na *chanteira,* senón que lles dá forma sacándollel-os anacos que lles sobren polas beiras, valéndose dun *martillón* ou dunha *maza.*

CANTEIROS

Un dos oficios máis extendidos na Galiza é o de *canteiro*, cousa que non tén nada de estrano se consideiramos que a pedra é o elemento fundamental na nosa construcción, debido, pola súa parte, ó moito que abonda a gra na nosa Terra.

O *canteiro* actual, herdeiro dos que traballaron nos castros, é un home hábil, amante da súa arte, rexo coma o material que emprega, e cun extraordinario esprito de compañeirismo, traducido na existencia dunha fala especial, a "verba dos arxinas", que lles facilita a conversación diante de persoas alleas sen que os seus asuntos cheguen a seren enxergados polos outros.

CANTEIROS

A "verba" dos *canteiros* varia algo duns sitios a outros, mais coma mostra damos o seguinte:

Oreta	auga	faxoteiro	borracho
chumar	beber	arteleira	bruxa
mingueno	centeo	gambela	chaqueta
legún	día	xais	diñeiro
marreira	galiña	baduar	falar
caxenas	ferreiro	estafador de rufieiras	machado
fustaxe	madeira	iscaino	muiño
nende	non	racha	noite
gumarreira do mouco	perdiz	cubicar	saber
muriar	traballar	ardoa	viño

A "verba" corresponde, non somentes ós *canteiros,* senón tamén ós crasificados no grupo dos *pedreiros.*

O *canteiro* recebe a pedra xa coa forma aproximada en que a vai utilizar, asegún o destiño que ésta teña. A forma a que aludimos dalla o *pedreiro* ó arrigala da *canteira.*

En certas obras a pedra ponse tal coma se atopa e entón o *canteiro* limítase a lle "buscal-o ser" pra que asente ben no seu sitio; o máis que fai é quitarlle algunha esquina que lle sobre valéndose do *martillón* ou da maceta e, cando máis, do *cincel* ou o *punteiro.* Tal socede cando se trata de muros de cimentos ou de cachotes.

Outra cousa é cando se tén que faguer obra de perpiaño. Entón, anque o paralelepípedo vén xa da canteira, é preciso labralo pra que as súas caras, *leito, sobreleito, cabezas* e *paramento* ofrezan superficies chairas, non somentes pola estética, senón también pra que asenten unha por riba das outras sen precisar *calzos.*

Co *punteiro* e a *maceta* vanse desbastando as pedras e logo, co *pico,* acháiranse ben as caras; se se quer, déixase o *paramento* de "pico", mais cando a obra o merez dáselle a labra de cincel, pra pulila máis.

Mellor queda aínda frotándoa ben con outra pedra, ó tempo que se vai mollando. Iste pulimento auméntase usando *esmeril,* podendo chegal-as pedras de gra, cando son duras, a adequerir o pulimento do mármol.

Coma complemento dista ferramenta, tén a *escoda,* a *acodadeira,* a *falsa,* a *escoadra,* o *compás,* a *regla,* o *reglón,* o *nivel,* a *plomada,* etc., empregada en gran parte pró traballo de labra fina, coma molduras, canzorros e outros. Usan esí mesmo a *lima,* o *trinchante,* etc.

Rematada a labra da pedra, o *canteiro* pona no seu sitio. Pró trasporte válese de *palancas, pauferro* e *roletes* e, prás erguer no ar, de *roldanas* máis ou menos sinxelas, asegún o peso da pedra, que se arman en *varas,* dous paus longos que se amarran na cotela e que se manteñen ergueitos por meio de dúas cordas, *ventos,* unha a cada lado.

Iste traballo de carrar e erguel-as pedras require o esforzo de varios homes que traballan a unha. Pra facilitalo teñen certas cantigas cuia múseca regula o esforzo.

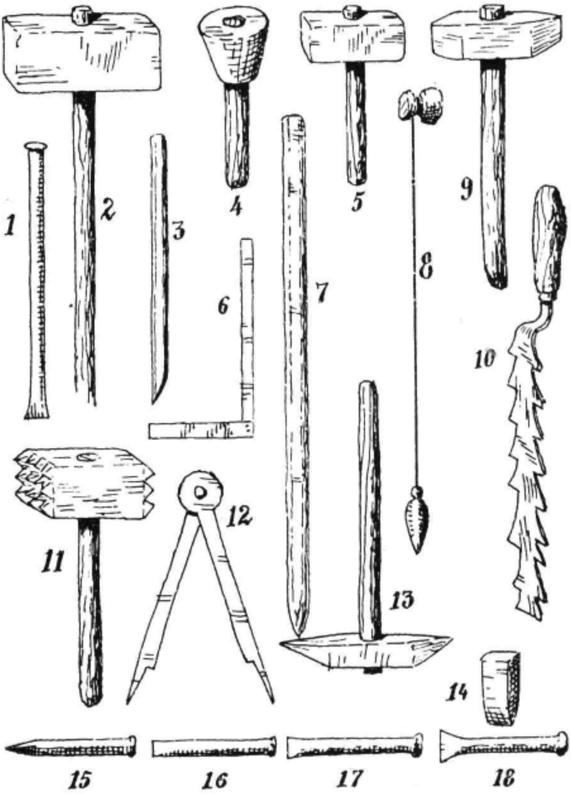


Fig. 365. - Ferramenta de *canteiro:* 1, *pistolete.* 2, *martillón.* 3, *palanqueta.* 4 e 5, *macetas.* 6, *escoadro.* 7, *ferro.* 8, *plomo.* 9, *escoda.* 10, *fixadeira.* 11, *buxarda.* 12, *falsa.* 13, *pico.* 14, *guillo.* 15, *punteiro.* 16, *acodadeira.* 17, *cicel.* 18, *lima.*

Coma exempro, véxanse estas dúas:

Vai, pedriña, vai!
E vai, miña pedriña, vai!
Pedriña, vai...!
E vai..., e vai..., e vai...!

Carguen, valentes...!
Carguen por todos...!
Ese socairo
en seu descanso...!
Arriba por todos...!

Non desmaiare...!
Ampara alén...!
Eixiña o labrexo...!
Vai dal-a chumeira...!
Ven enseguida...!
Carguen, mociños...!
que está chegando
ó seu descanso...!
Ala por todos...!

Outras vecel-o traballo faise sen cantar, mais non sen as voces do que dirixe a tarefa, incruso con frases enteiras que recita, non con múseca, mais sí cun certo sonsonete. "Compañeiros...! Todos a unha...! Arriba todos...!"

Pra paral-o traballo a meio día, teñen unha verba: "Abalóu...!"

Hoxe póñense as pedras en seco, dándolles logo unha cinta de cemento por fora, mais denantes metíaselles polo meio unha camada de barro que se espallaba ben por meio da *fixadeira.*

Doadamente se enxerga que o traballo do *canteiro* varía consonte o material de que dispón.

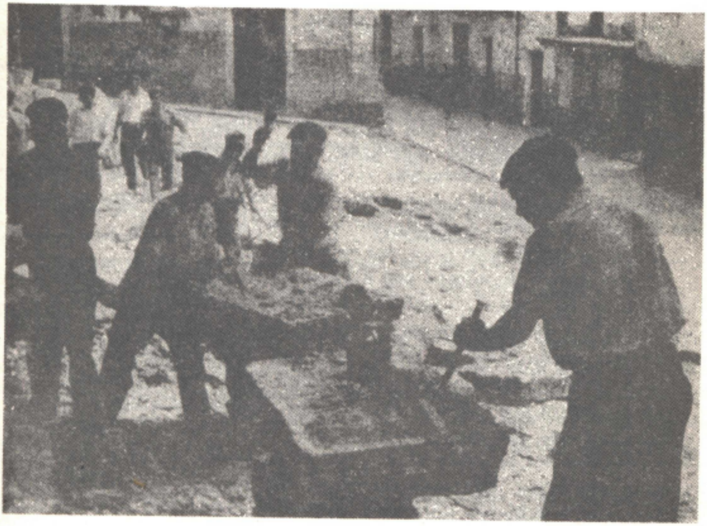


Fig. 366. - Canteiros.

Cando traballa con pizarra, non fai outra cousa que ir retocando as pezas coa *maceta* denantes das colocar no seu sitio.

Máis sinxelo é ainda o traballo con croios, xa que se reduz a escollelos do grandor que conveña e ilos pondo no seu sitio, mais esta operación require certa abelencia e somentel-os contados especialistas que quedan a saben faguer ben. Pra paredes de coios emprégase unha cantidade grande de barro, sustituido hoxe polo cemento.

O oficio de *canteiro* vaise deprendendo pouco a pouco, e atópanse terras fecundas nistes artistas: Pontevedra, Entrimo (Ourense) e outras.

Uns *canteiros* traballan somentes na súa terra, mais outros van polo mundo adiante percurando a súa vida.

Polo xeral, leva cada un a súa ferramenta e, se o lugar de traballo non é lonxe, marchan polo mes de abril e volven á casa pró Nadal.

Os que traballan lonxe coidan de vir algunha vez onda os seus, anque seña de tarde en tarde.

O mestre Otero Pedrayo atopóu en París un canteiro de 80 anos, dos que pasara 40 en Rusia e tornaba á Galiza porque quería morrer "na casa"....

Coma no resto do mundo, cando rematan unha obra chántanlle un ramiño verde no curuto e entón o amo convídaos a viño.

ALBAÑÍS

O *albañil*, é o compremento do *canteiro* e do *carpinteiro*. Cando istes remataron na obra, entra o *albañil* a dal-a man definitiva.

En realidade, o *albañil* é o conxunto de tres oficios que por veces atopamos isolados: *albañil* propiamente dito, *retellador* e *pintor*.

As técnicas e as ferramentas varían pra cada un diles, mais coma os derradeiros son sinxelos e compretan ben o outro, son moitos os *albañís* que fan as tres cousas, especialmente no noso campo.

Eiquí ocuparémonos diles por separado.

A ferramenta do *albañil* non é moita nin compricada: o *caldeiro* pra botal-a auga na "masa"; o *caldeiro da masa*, pra trasportala até a obra, que se sustitui ás veces por un carretillo; logo os legóns ou os *sachos* e *aixadas* pra misturar ben o "barro" que, con "cal" e auga, fai a *masa*.

Pra apricala, úsase a *llana*, de madeira ou ferro, e a *paleta*.

A armadura dos tabiques fana os *carpinteiros:* os *albañís* "pícana". facendo incisións nos paus pra que agarre ben a "masa" e enchendo os sitios ocos con palla, unhas veces posta ós mangados e outras tranzada e amasada con barro, formando *lampreas*, que logo se van enlazando nas *fitoiras*. Algúns tabiques diste tipo, pallabarro, fanse con varas de arbre no canto das *lampreas*.

O emprego do *barrote* simprificóu o feito dos tabiques, dos que desaparez a irregularidade e a palla.

Sobor da armadura esí feita, bótase unha camada de barro que se achaira coa *llana*, o mesmo que se fai coas paredes de pedra que se queren enlocir.

Pra remate, dase unha ou dúas mans de cal pra que quede branco o enlocido.

O cal faise con auga nun *caldeiro* e aprícase por meio de *brochas*, que se atan a un pau pra acadal-os sitios outos.

Modernamente introdúxose o ladrillo e a construcción de paredes coíl pasóu a sere tamén obra dos albañís. Coa mesma ferramenta xa citada, á que se engaden o *nivel* e a *plomada*, vanse pondo os ladrillos, encamados en "masa", pra armal-os tipos que se queira de tabique: *dobres* ou de *asta*, *media asta*, *canto*, *dazaoito* etc. Logo, enlócense coma os outros tabiques de que falamos atrás.

Polo xeral, o exterior das paredes vai *cintado;* o *albañil* vai cobrindo as xuntas das pedras con masa, que calea logo o que retoca coa *paleta*, faguendo unha chea de dibuxos, xométricos ou non, asegún a súa abelencia e gosto.

As partes de madeira que non quedan da súa cór natural e que non van caleadas, pertencen ó *pintor:* tal socede con corredores, portas, fiestras, etc.

O *pintor* fai as cores con productos mercados nas tendas, a base de aceite de liñaza, secante e o pó que precise pra unha cór determiñada.

Feita a pintura, vaina apricando con *brochas* e *pinceles*, deixando ás veces voar a pantesía e engadindo frores e paxaros.

Cando tén que pintar madeiras vellas, tapa primeiro as fallas que haxa, valéndose de "masilla", que tamén usa prós cristás, pois anque o colocalos é mais ben cousa dos *latoeiros*, fano pola súa conta moitos *pintores*.

Finalmente, iles son tamén os que cobren de *chapapote* o exterior dalgunhas paredes pra que as non pase a humedade.

Rematamos cos *retelladores* porque son os que teñen menos ferramenta, anque en realidade a súa aparición na obra é a seguir da dos *carpinteiros de armar*.

Se a obra vai coberta con tella do país, o *retellador* comenza por atar unha liña ó cume e deixala caír, cun peso no cabo, pola beira do aleiro pra se guiar por il. Logo, escomenzando no aleiro, vai pondo as tellas do *canal* deica chegar ó cume; a seguir, pón outras paralelas e logo coloca por riba das dúas as da *cuberta*. No cume, onde se xuntan as tellas das dúas "augas", póñense as *tellas do cume*.

Pra rematar, vanse pondo algunhas pedras por riba das tellas pra que o vento as non leve.

Se é preciso, faise o *aleiro* con masa e tellas cortadas do grandor que se queira, e queda lista a obra.

Cando se emprega "tella plana" a labor reduzse ás ir colocando nos barrotes e amarralas por baixo cun aramio, valéndose dos buratos que as tellas levan coíste obxeto.

Semellante é o traballo feito con pizarra, coa úneca difrencia de que o *retellador* vai provisto dun martelo pra dar forma ás lousas cando seña necesario e pra craval-as pezas que o precisen.

Pra *colmar*, ou seña, cobril-os feitos con "colmo", vanse poñendo os "colmeiros" a partir do aleiro, uns por riba dos outros e un pouco arredados, até chegar ó cume, onde cruzan os cabos do colmo cos do outro lado.

Pra igualar ben a palla emprégase o *cortizo*, feito cun anaco redondo de casca de sobreira ó que se amarra no centro un pau longo e incrinado, case no mesmo plano que a sobreira. Collendo o *cortizo* polo mango, vaise batendo no colmo deica deixalo ben igoal.

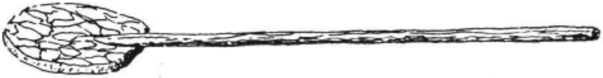


Fig. 367. - *Batedeira* pra pór o colmo nos tellados.

Despóis póñense as *ripias* pra suxeitar a palia e queda listo o tellado.

O *albañil,* craro está, non somentes fai obras novas senón que tamén goberna as que precisan algún reparo, o mesmo que fan os artistas dos demáis oficios.

OLEIROS E TELLEIROS

Antecedentes

Poucos produtos existen hoxe no noso campo cuios antecedentes históricos señan tan doados de seguir coma as obras da alfareiría.

Dende o mais remoto neolítico atopamos unha grande cantidade de restos da industria cerámica e podemos seguir o seu desenrolo a través dos séculos até os nosos días.

Non imos faguer aiquí un estudo compreto diste aspecto da nosa cultura, xa que non é iste o lugar indicado pra elo, pero sí convén precisar algunhas características como antecedentes do noso obxeto.

Tres son as peculiaridades que aiquí nos intresan e que indican unha modificación na técnica nun intre determiñado: a decoración abundante e en releve, a cocción ó sol e a confección a mán.

Existe un momento na nosa historia que marca niste aspecto, como noutros moitos, unha fonda modificación no xeito de vida do noso campo, que non perde seguramente as súas características, mais que se ve obrigado a adaptalas a un novo ritmo.

Iste intre está sinalado pola penetración na nosa Terra das lexións romás, que tran consigo un xeito de vida distinto do que eiquí había.

As cerámicas atópanse decoradas dende o neolítico con riscos feitos con punzós, pentes, rodas, matrices etc., e esta técnica segue durante moito tempo, variando os motivos ó par das culturas, mais conservando o parentesco que lles proporcioa a técnica.

Chega así esta decoración ó seu intre culminante: a cultura dos castros. Nela aparecen os máis variados motivos adornando as vasixas e rivalizando en fermosura uns cos outros.

E de pronto, coa imposición da cultura romá, esta riqueza decorativa morre case totalmente.

Aínda os ceramistas castrexos se esforzan, na agonía da súa arte, en seguir producindo obras ó seu xeito, mais éstas van desaparecendo até se perderen de todo.

A arte cerámica castrexa somentes nos deixóu como lembranza nos nosos tempo algunhas liñas sinxelas en torno ás vasixas e a apricación de cordóns de barro con improntas feitas coas puntas dos dedos.

Cos románs viñeron tamén dúas técnicas novas: os fornos pra cocel-as vasixas e a roda de alfareiro.

Até entón, as vasixas eran feitas directamente coa man, non sendo esto obstáculo pra que se acadase unha cerámica moi fina e unha gran variedade e elegancia nas formas.

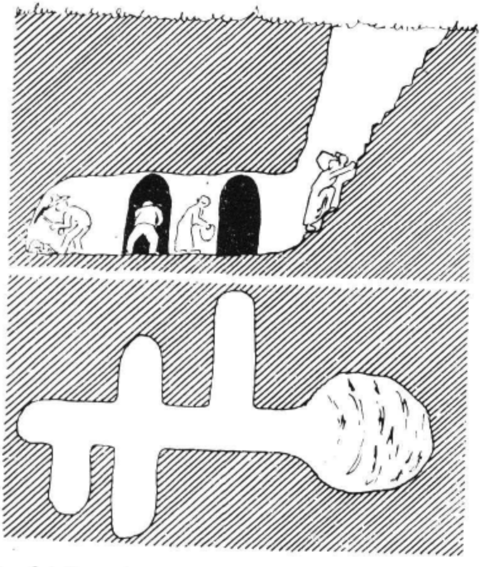


Fig. 368. - Seición e planta dunha *barreira* en Niñodaguia (Ourense).

Dende entón úsase a roda de alfareiro, alternando durante algún tempo as dúas formas até quedar soio a derradeira.

A introducción do forno prá cerámica, proporcióu unha maior consistencia nas vasixas, xa que evita a fraxilidade que presentan as cocidas ó sol cando están húmidas.

De probable orixe romá son tamén as tellas e os ladrillos ou tellóns, que parecen non ter sido empregados polos castrexos denantes da invasión.

Dende entón acá, as cousas non varían: segue a mesma técnica e formas semellantes, que nos foron trasmitidas a todo o longo da nosa historia.

Cecáis as únecas difrencias que se atopen señan a falla de decoración, a aparición do vidrado e a desaparición da fina cerámica por formas máis bastas.

Como é lóxico, a industria da cerámica está limitada a aquiles lugares que dispoñen de terra axeitada prá súa utilización. Cecáis non sempre fose así, a xuzgar por algúns depósitos de barro atopados nalgunhas citanias castrexas, como ocurre en Cameixa, Baroña, etc., nas que aparecen terras barrentas que non hai polos arredores, o que parez indicar que eran levadas ó castro prá súa elaboración.

De todos xeitos, hoxe fanse os utensilios nos sitios en que se dispón de barro pra iles.

Compre distinguir dúas castes de barro, asegún se empregue pra cacharros ou se destiñe a tellas e ladrillos.

O primeiro, máis escaso que o segundo, quer sel-o mais fino posibel e non conteñer areas en cantidade apreciable. O segundo é mais abondoso. Como a técnica empregada con cada un é distinta, ocuparémonos delas por separado.

Fabricación de vasixas

Comenzaremos pola fabricación de vasixas.

A extracción do barro faise de diverso xeito asegún se presente na

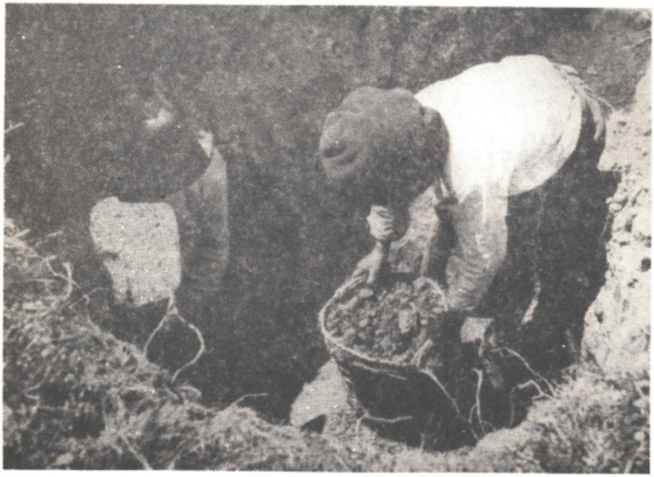


Fig. 369. - Tirando o barro da *barreira*. Niñodaguia.

terra. Unhas veces abonda con retirar a capa vexetal que o cobre, mais é frecuente que iste sexa de ruin calidade, faguéndose preciso entón o afondar máis, chegando á construcción de pozos de 5 ou 6 metros de fondo, dos que parten unha serie de minas que se prolongan e ramifican até grandes distancias.

O barro *pícano* os homes valéndose de *petas* e *palas* e, consonte o sacan, vano pondo en moreas de onde as mullerel-o levan por meio de cestos pequenos pra poñelo todo xunto a secar noutras moreas.

Estas operacións adoitan faguérense no vran, xa que as chuvias faríanas arriscadas polos posibres desprendimentos de terras, sobre todo nos sitios en que se fan minas ou *barreiras.*

O barro queda así nas moreas xa ditas deica o intre do seu emprego.

Os montes que se empregan pra extraer o barro adoitan sere dun pobo determiñado, que os tén en propiedade ou en arrendo e do que somentel-os veciños poden beneficiar o barro.

Chegado o caso, o cazoleiro vai co carro ás *barreiras,* éncheo do material que sacóu no vran e torna coíl pra casa.

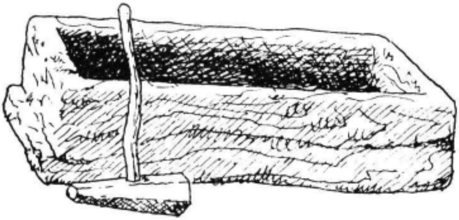


Fig. 370. - *Pía* e *mazo* pra mallal-o barro.

Pró empregar, comézase por botalo no *pío* ou *maseiro* e alí mázase por meio dun mazo de madeira chamado *pisón,* pra desfaguer ben os terróns en que vén do monte.

A seguir, vaise pasando por unha peneira pra lle quital-as pedras e areas que poida levare e que daríán lugar a obxetos defectuosos.

Unha vez ben peneirado, amásase con auga, ben nos mesmos *píos* en que se pisóu, ben noutros semellantes, deica darlle unha certa consistencia que só a práctica dos oleiros pode precisar. Despóis de amasado, exténdese e dalí vanse collendo porcións pra levalas ó torno.

O *torno* ou *roda* atópase montado de xeito permañente nun recuncho da casa e consiste en dúas rodas macizas de madeira, paralelas e horizontás, unidas por un eixe vertical que xira coelas; o eixe remata agudo por baixo e descansa no burato dunha trabe colocada a carón do chan. Pola parte outa e por baixo da roda superior, atravesa un burato feito nun madeiro paralelo á trabe atrás indicada.

As rodas non teñen o mesmo grandor. A meirande, duns 80 cms. de diámetro, sitúase na parte inferior. A outra, cun diámetro de 18 cms., está colocada sobor da parte outa do eixe.

Detrás do aparello, atópase o banco cunha travesa pra pór os pés.

O cacharreño prepara uns bolos de barro de tamaño axeitado ás vasixas que vai faguer e colócaos nunha táboa que, coíste abxeto, se atopa a un lado da *roda*.

Entón, séntase no banco e comenza o seu traballo: pón o pé esquerdo descansando na travesa e co dereito, descalzo, imprime un movimento de rotación á roda inferior que se traduz, como é lóxico, noutro semellante na superior. Entón colle un bolo e bótao contra a roda pequena; aumenta a velocidade do xiro e coas mans vai dando forma ó barro: namentrala esquerda modela a parte interior, a direita vaino faguendo por fora.

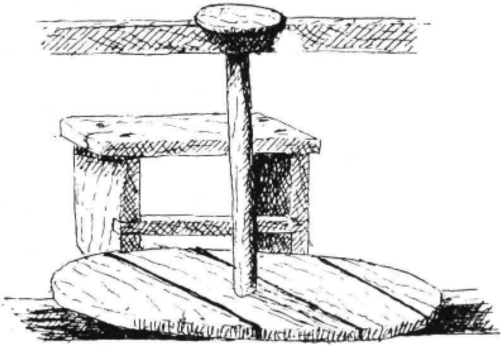


Fig. 371. - *Roda* de *oleiro.*

É mester nistre intre un gran coidado pra evitar que, por unha desigual presión das mans, se desfaga o cacharro, accidente que ocurre moi a miudo aínda ós millores oleiros.

Rematado o traballo das mans, aprícase á parte exterior o *canibete*, anaco de madeira en forma de pente co que nalgúns sitios se fan uns riscos, única decoración a que quedóu reducida a abundancia de adornos da cerámica castrexa.

Logo úsase o *pedōiro*, que non é outra cousa que un anaco de badana con que se pulimentan algunhas partes da vasixa.

Colle entón o oleiro unha liña polas dúas puntas e, apricándoa en contacto coa superficie da roda superior, separa o cacharro da base, colleo coas dúas mans abertas e pono nunha táboa que tén, coise obxeto, á súa beira.

Cando están feitos así os cacharros, póñenselles as asas, que se fan directamente a man e se aprican á superficie da vasixa, mollando con auga os puntos de contacto pra que pegue ben.

Algunhas vasixas adórnanse con cordóns feitos do mesmo barro que tamén se lles poñen despóis de torneadas.

Cando se trata de obras totalmente pechadas, como son os *botixos, quentadores* e *petos,* fanse do mesmo xeito e, ó rematar, vanse axuntando os bordes até que pechen.

Existen nalgúns sitios obras de fantasía que, por non teren simetría esférica, son totalmente elaboradas a man, como ocurre cos *botixos planos, barcos,* etc.

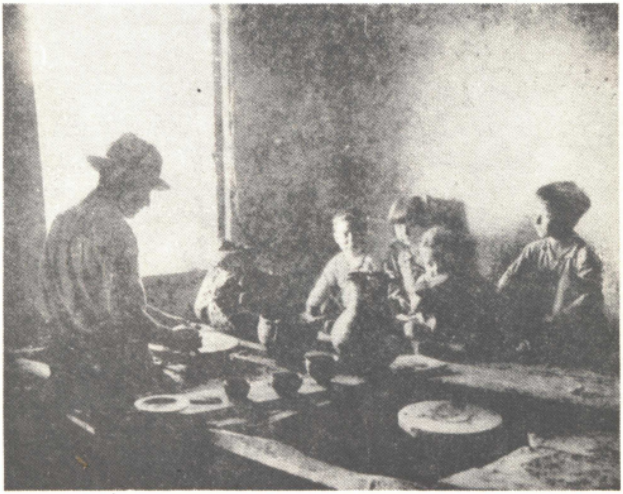


Fig. 372. - *Oleiro* de Niñodaguia traballando na *roda.*

Xa feitol-os cacharros, póñense a secaren ó sol ou en alzadeiros especiás feitos a carón da lareira.

Feita e seca unha boa partida de vasixas, traspórtanse en cestos ó forno pra seren cocidos. O trasporte fano as mulleres e hai un servicio de prestación persoal no que as familias dun lugar se axudan gratuitamente uns ós outros pra iste traballo.

Os fornos pra cocel-a cerámica consisten nunha construcción de pranta circular, de paredes de pedra, de preto de 4 mts. de diámetro por dous de outo. No meio tén unha coluna de 0,75 de ancho por un metro que determiña un a modo de corredor circular que vai cuberto cunha falsa bouta que deixa antre as súas pedras, colocadas de xeito radial, uns respiradeiros.

A parede exterior tén unha porta rematada en arco que serve de boca pra acendelo.

A louza, consonte chega ó forno, vaise pondo por riba da falsa bouta que lle serve de parrilla, comenzando polos cacharros grandes e estivándoos de xeito que caiban os máis que seña posibre.

Cando se tén a medio encher, acéndese o lume con leña, pouco a pouco, pois si a elevación da temperatura é brusca podese esnaquizal-a louza.

Logo séguese colocando vasixas deica enchelo, acendendo de todo o lume, que se mantén durante vintecatro horas pra que o aire quente que circula por antre os cacharros, pasando polos respiradeiros, vaia cocendo a fornada.

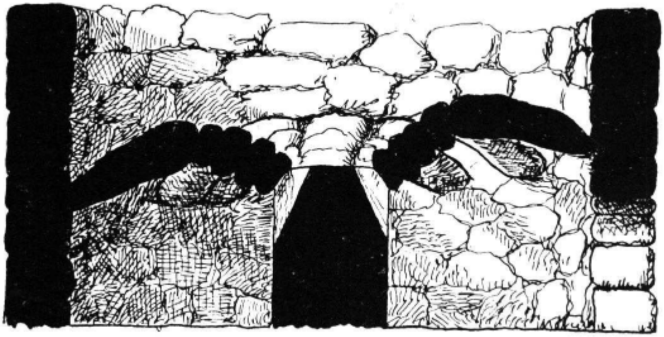


Fig. 373. - Seición dun *forno* de oleiro.

Pasado iste tempo, sácanse de novo e tornan pra casa, onde se lles dá o vidrado.

Pra esto prepárase unha solución de *chumbo* (sal de saturno), que se vai botando ós poucos no interior das vasixas ás que se dá voltas pra que se mollen enteiramente nela polo interior, valeirando logo o sobrante.

Cando se lles quer dar o vidrado por fora, mergúllase a vasixa na solución e sácase despóis. Outras veces, úsase pra este obxeto un pincel, unha brocha ou un trapo.

Algunhas vasixas son recubertas, no canto do *chumbo*, dun engobe, pró que se bota barro moi poerento en auga deica darlle certa consistencia, anque sempre en estado líquido, e coeste barro en suspensión recóbrense os obxetos.

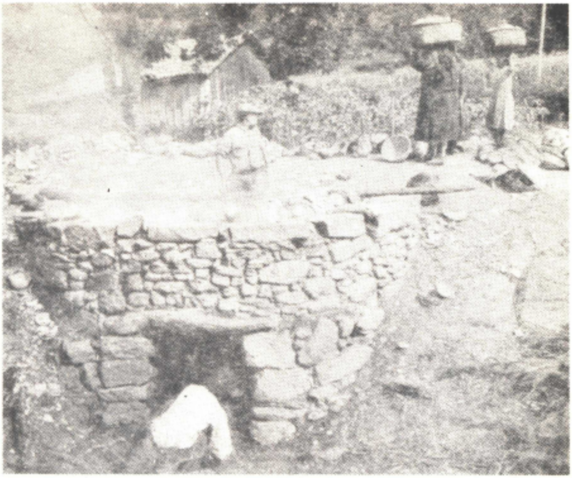


Fig. 374. - Niñodaguia. Metendo a louza no *forno.*

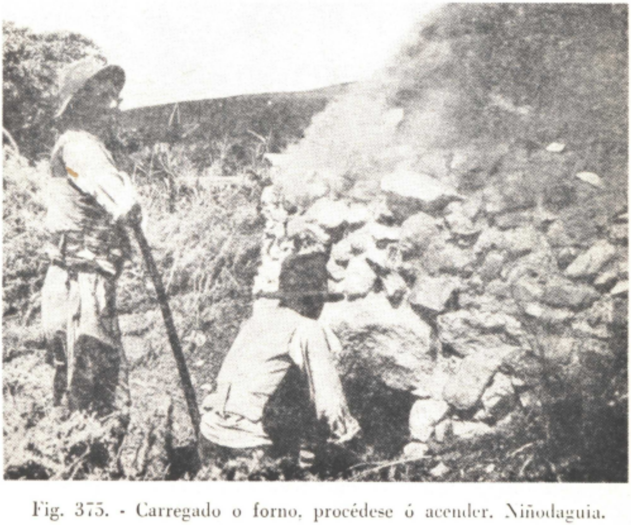


Fig. 375. - Carregado o forno, procédese ó acender. Niñodaguia.

De calquera dos xeitos, unha vez rematada esta operación, torna a louza a ser levada ó forno, onde sofre a derradeira cocción, dunha dura semellante á primeira.

Coma se comprende, as vasixas das distintas localidades que se adican a esta industria, difréncianse sobre todo na cór, xa que ésta depende fundamentalmente da caste de barro que se empregue no seu feitío.

En canto ás formas, varían pouco. Fora dalgún tipo que é especialidade de determiñada zona, a maioría repétense con lixeiras variantes en todas elas, non sendo máis que a sobrevivencia das vasixas castrexas, ás que non é dificil hoxe atopar paralelos na súa case totalidade, anque se note na actual a falla de elegancia que as vellas tiñan.

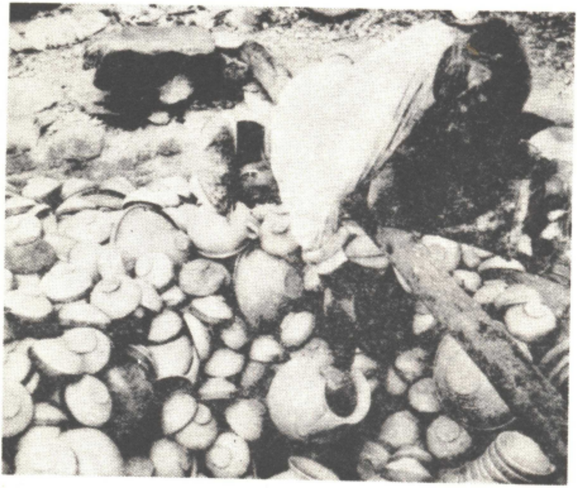


Fig. 376. - Cando a louza cocéu, vaise tirando do forno. Niñodaguia.

Topamos así, coma formas máis correntes, as seguintes: *cuncas, pratos, fontes, barreñas, almofias, cazolas, cazolos, olas, xerras, xerros, botixos, barriles, petos, quentadores, tanllas,* etc.

Por influencia da moderna industria cerámica, algunhas localidades, como ocurre en Buño, adicáronse a faguer tamén xogos de café e outros obxetos semellantes nos que obteñen fermosas pezas.

A venta distes produtos modificouse modernamente polos novos meios de trasporte.

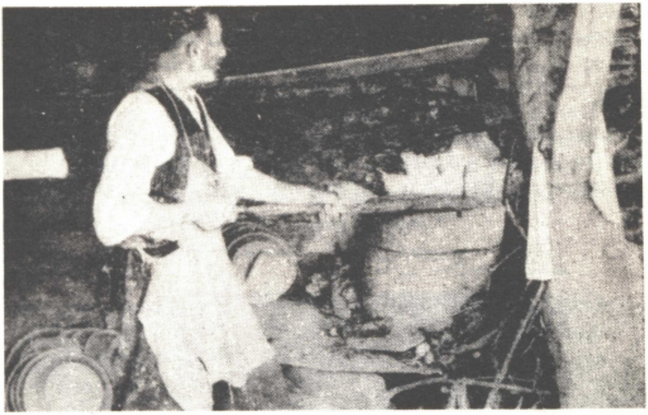


Fig. 377. - Mondoñedo. *Oleiro* moendo o chumbo pró vidrado nun *muiño* de man. É intresante o feito de seren istes muiños idénticos ós castrexos, o que pode acrarar o problema do manexo distes.

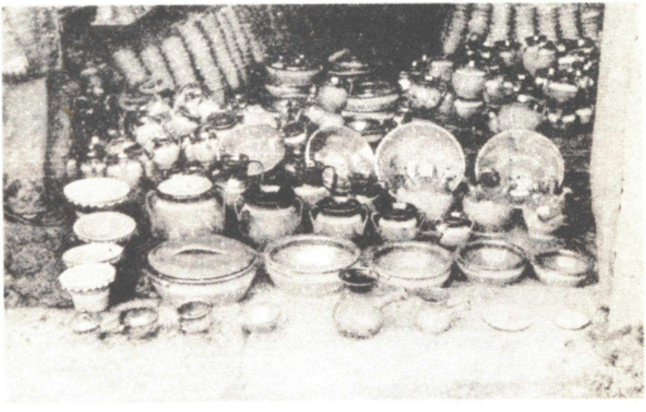


Fig. 378. - Unha coleición de vasixas xa rematadas en Mondoñedo.

Aínda non fai moito, os mesmos artífices cangaban as súas obras nas bestas e percorrían coelas os pobos vendendo a súa mercadoría ou acodían a determiñadas feiras.

Hoxe é casi xeral a venta nas tendas das cidades e vilas, onde son trasportadas polos camións ou polo ferrocarril.

Telleiras

Moito máis abondantes que as localidades en que se practica a industria xa descrita son aquelas adicadas a *telleiras*, xa que o barro que éstas precisan é máis basto e, por eso, máis fácil de atopar.

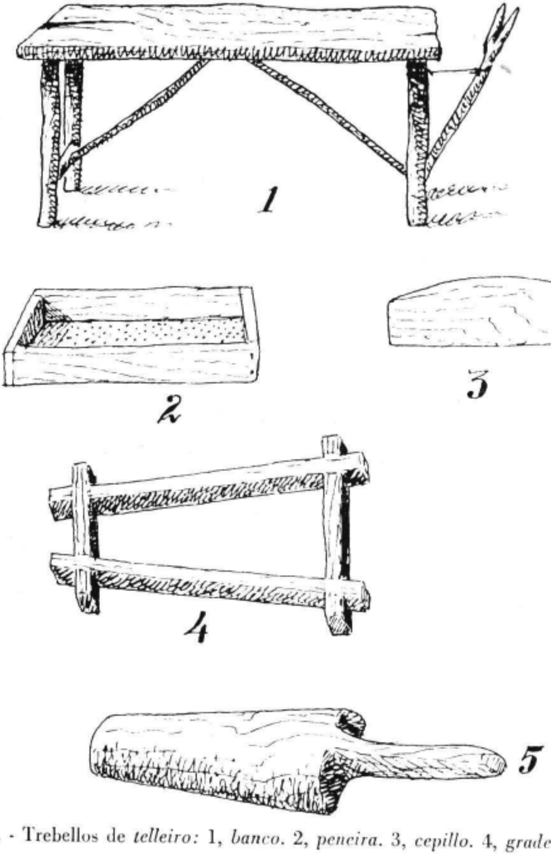


Fig. 379. - Trebellos de *telleiro:* 1, *banco.* 2, *peneira.* 3, *cepillo.* 4, *grade.* 5, *forma.*

Nas *telleiras* fanse tellas e ladrillos, mais como a totalidade das operacións son executadas ó ar ceibe, precúrase escollel-o vran, quedando inactivas no inverno.

O barro prás tellas cóllese na tona da terra ou abrindo zanxas de pouca profundidade, situadas preto do lugar do traballo.

Arrígase con *picos* e *palas* e vaise apilando. Logo, nunha focha practicada no chan, vaise pisando cun instrumento semellante ó *pisón* de que denantes falamos e, unha vez desfeito, mistúrase con auga no mesmo lugar.

O barro vai misturado de dúas castes: o groso e o *xabroeiro,* asegún a súa finura; ó mesmo tempo que se pisa e se amasa, vaise precurando que a liga dos dous seña o mais íntima posibel.

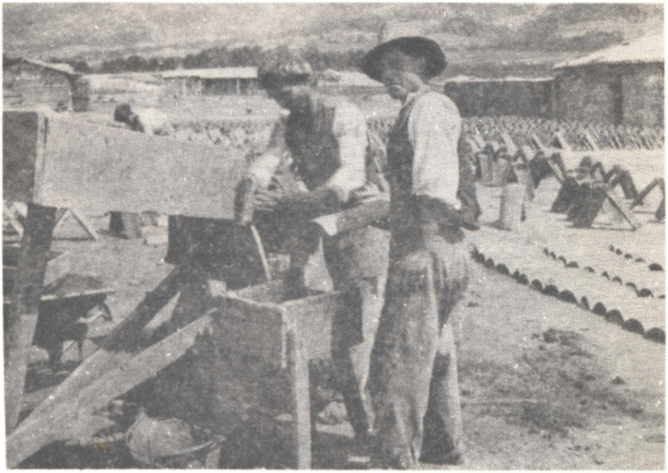


Fig. 380. - *Telleiros* de Niñodaguia.

Esta primeira operación, que require unha gran forza prá levar a cabo, simplifícase hoxe nalgúns sitios por meio dun bidón grande dos do carburo no interior do cal vai un eixe vertical provisto dunhas aletas helicoidales que son as que, co seu movimento, van faguendo o traballo no barro que se bota dentro. O eixe tén un pau horizontal no extremo posterior e, no cabo diste, xúnguese unha besta que anda darredor, coma a dunha noria.

Xa ben amasado o barro, exténdese no chan e dalí vaise collendo pra lle dar forma.

Pra fabricar as tellas utilízase o *banco*, a *peneira*, a *grade*, o *cepillo* e a *forma*.

O *banco* consiste nunha mesa que leva un pau rematado en galla nun dos lados. Onda iste *banco*, de pé, sitúase o telleiro e comenza por poñer, por riba do *banco*, a *grade*, marco trapezoidal de madeira que forma o perfil da tella; coa *peneira*, bastidor cadrado de madeira co fondo de metal cheo de buratos, bota pó de barro ben seco no interior da *grade* pra que a masa se non pegue e logo énchea de barro que alisa co cepillo, que non é máis que un taco de madeira. Feito esto coloca a *forma*, que é o molde semitroncocónico da tella, feita tamén de madeira, e que se pón por riba do banco, co mango de que vai provista apoiado na *galla* do *banco;* bota por riba da forma barro en pó e, a seguir, colle a *grade* co barro e pona na *forma*, faguendo que se desprenda o barro e retirando logo o bastidor. Así o barro toma a forma do molde.

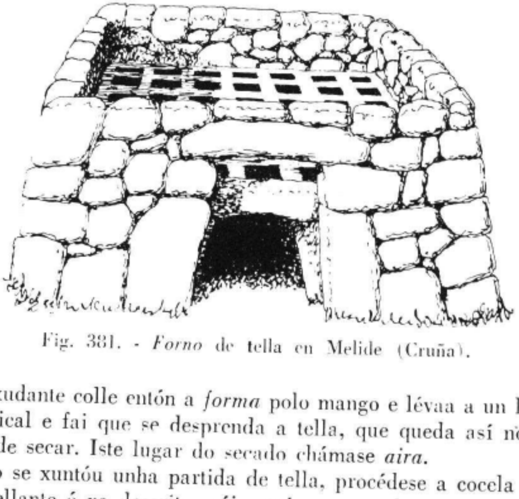


Fig. 381. - *Forno* de tella en Melide (Cruña).

Un axudante colle entón a *forma* polo mango e lévaa a un lado, onde a pón vertical e fai que se desprenda a tella, que queda así no chan en condición de secar. Iste lugar do secado chámase *aira*.

Cando se xuntóu unha partida de tella, procédese a cocela no *forno*, que é semellante ó xa descrito máis atrás pra cocel-as vasixas.

Como aquil, tén un emparrillado de cachotes, *lastre*, ó que vai a calor do lume acendido por baixo, antre as pedras oblicuas que o sosteñen e que se chaman *pernas*. O *lastre* atopáse a meia outura da boca do forno, de xeito que por ela tense acceso ó *lastre* e á *borralleira* ou sitio en que está o lume. O conxunto tén forma de tronco de pirámide e está descuberto por riba.

As tellas vanse pondo no lastre, verticalmente, unhas a carón das outras deica enchel-o forno; por riba desta camada ponse outra e séguese así deica rematar.

Aceso o forno, mantense o lume nil durante vintecatro horas, procurando de vez en vez recollel-o borrallo quente do lume, *cazume*, cunhas pás e botalo por riba das tellas.

Cocida a fornada, quítanse as tellas e vanse gardando nunhas *casetas* ou almacéns de paredes de madeira e teito de tella, onde quedan deica o intre das vender.

Os ladrillos fanse do mesmo xeito, anque variando, como é lóxico, a forma e tamaño dos aparellos que se empregan.

Tanto a tella coma os ladrillos adoitan vendérense nas mesmas *telleiras*, ás que acoden os compradores cando as precisan.

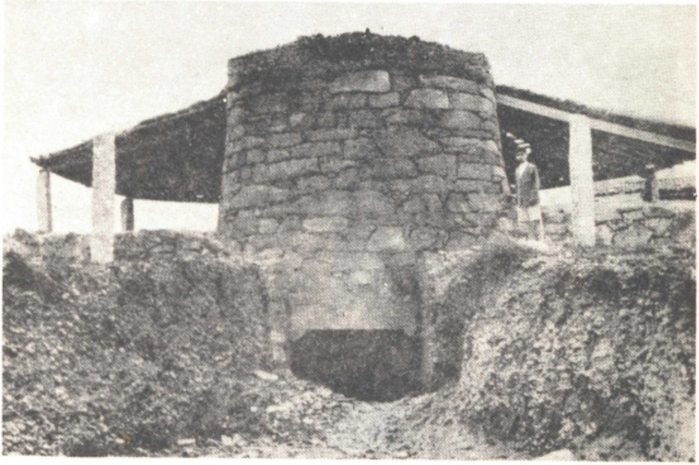


Fig. 382. - *Forno* de tella nos arredores de Tui.

Como unidade de medida úsase o *carro*, ou o moio, esto é, a cantidade de tellas que se precisan pra encher un carro de bois de xeito que o poida levar unha xugada. Craro está que, variando tanto o tamaño do noso carro, esta medida carez de fixeza.

Correntemente, o conxunto da *telleira* é propiedade dun individuo que fai o forno e as casetas ó pé dunha terra súa que teña barro axeitado e logo aluga todo ós telleiros.

Na fabricación das vasixas todo é persoal menos as barreiras, que son de todos, e o forno, que unhas veces é comunal e outras dun soio, que o aluga reservándose o borrallo que queda e que il emprega pra estercal-os leiros.

CALEIROS

De xeito semellante ó dos *oleiros,* avencellado direitamente ás propiedades xeolóxicas do chán, atopamos na Galiza o oficio ou, millor, a industria dos *caleiros* que se desenrola en terras de constitución caliza, polas zonas de Mondoñedo e outras.

O labor do caleiro consiste na calcinación da caliza ou *pedra do cal* e isto non tén grandes segredos. O material pode conseguirse doadamente.

Esta operación faise nas *caleiras* ou *fornos do cal.* Trátase dunha construcción lixeiramente troncocónica, de sete metros de outo e catro de diámetro interior na base, con muros dun metro de groso. Nun canto tén unha porta, a *boqueira,* con arco en oxiva, franqueada por dúas paredes que se prolongan cara afora, chamadas *brazos.* Na parte baixa, por dentro, tén un zócalo, *zapata,* a un metro do chán.

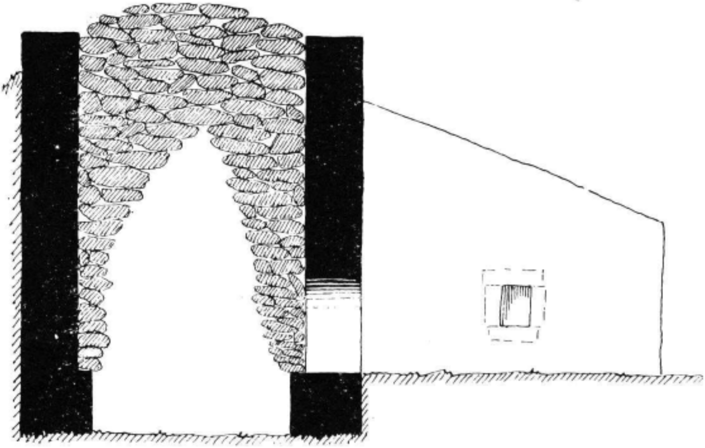


Fig. 383. - Alzado dunha *caleira* ou forno do cal en Masma (Mondoñedo). Indícase en raiado a colocación das pedras de cal en falsa bouta no interior do forno.

A *caleira* carrégase con *pedras de cal* que se van pondo en fiadas, sobor da *zapata,* unhas a carón das outras; ó chegar a certo alto, as fiadas comenzan a se estreitar, faguendo unha falsa bouta que remata por pechar; todo o espacio darredor dela, deica as paredes do forno, vai tamén cheo de *pedras.*

Rematada a cárrega, tápase con laxas a parte superior da *boqueira*, deixando somentes ceibe a parte inferior.

Logo, méntenselle dentro toxos que están preparados de antemán, e pónselle lume, que se mantén darredor de sesenta horas, sendo coidado polos *atizadores*, que se remudan cada catro horas pra descansaren.

Cada *fornada* vén consumindo uns cincoenta carros de toxo e, ó rematal-o lume, déixase enfrial-o *forno* e tírase o *cal* con pás e vaise botando en *cestos*, que denantes eran de madeira e agora son de verga.

Até fai pouco o *cal* medíase en pequenas artesas de madeira chamadas *cozos*, mais hoxe a medida faise a peso, en quintales, e os *cozos* somentel-os empregan pró trasporte.

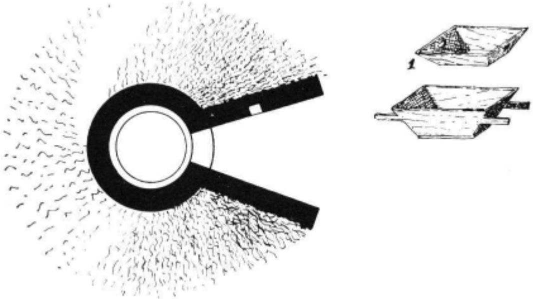


Fig. 384. - Pranta da *caleira* da fig. 383. 1, *cesto* pra leval-o cal. 2, *cozo* pra medilo, que agora xa se non usa, pois véndese ó peso.

Cando está o *forno* ardendo e ameaza chuvia, compre tapalo ben por riba con xestas pra que a i-auga non chegue ó *cal*, pois senón, ó atacar unha á outra, pode *toupal-o forno*, fendéndose e inutilizándose.

O *forno* pode ser propio, mailo corrente é que se alugue feito coíste obxeto, coma pasa cos da cerámica.

O *cal*, despóis de feito, véndese ós que o van precurar elí.

FERREIROS

O *ferreiro* tén na nosa Terra unha longa tradición. Cecáis nos castros herdara o seu arte dos fundidores de bronce, mais il fixo un oficio persoalísimo que, en moitos aspectos, parez ser idéntico ó de hoxe asegún deixan ollar os achádegos feitos; tal socede coa forxa atopada no Castro de Froña, con algunhas tanazas e outras pezas de ferreiro e con restos das súas obras aparecidas en moitos dos castros exprorados até hoxe.

Nos nosos días, o volume do seu traballo baixóu moito pola competencia de precios que lle fai a industria moderna, até o extremo de se adicaren máis a arrenxos que á confección de obras.

A *forxa,* obradoiro do *ferreiro,* é concorrida por todolos veciños. O seu fogar proporcioa calor que a xente aproveita nas horas ceibes do inverno pra se quentar e falar namentral-o *ferreiro* fai saír faíscas, co seu martelo, do ferro posto ó roxo; é por esto que aconsellan que

> Quen queira sabel-as cousas
> vaia á forxa do ferreiro,
> díe volta polo forno,
> veña polo fiadeiro.

Falamos eiquí das *forxas,* non das *ferreirías,* das que xa nos ocupamos denantes e que son ou eran, millor dito, prós *ferreiros* o mesmo que os *pedreiros* son prós *canteiros:* os que arrigan da terra a materia que logo iles han trasformar, anque hoxe é apricado o mesmo nome ós dous.

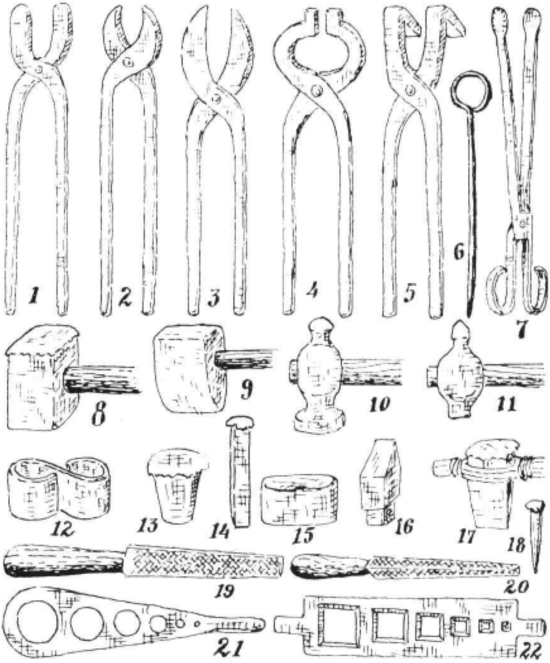


Fig. 385. - Ferramentas de *ferreiro:* 1, 2 e 4, *tanazas.* 3, *tanazas de corte.* 5, *tanazas de volta.* 6, *atizador.* 7, *tanazas do lume.* 8, *esteixador.* 9, 10 e 11, *martelos.* 12, *sufrideira.* 13, *tufo.* 14, *tronzafrío.* 15, *tufo.* 16 e 17, *talleiras.* 18, *punzón.* 19 e 20, *limas.* 21 e 22, *talleiras.*

Polo xeral, a *forxa* atópase instalada nun local terreo, fora da vivenda. Tén un tamaño de máis ou menos grandor asegún o volume do seu traballo, con que se relacioa tamén a cantidade de xente que ocupa, dende o *ferreiro* que traballa só ós que contan con catro ou cinco axudantes, que ó seu canto van deprendendo o oficio.

O primeiro que se olla na *forxa* é a *fornalleira*, caixón de madeira, cheo de cinza e escorias e montado en catro pés, onde se acende o lume pra quental-o ferro. Nun dos seus cantos leva unha lousa vertical de pedra cun burato no meio polo que sai o *bico* do fol, asegurado con barro.

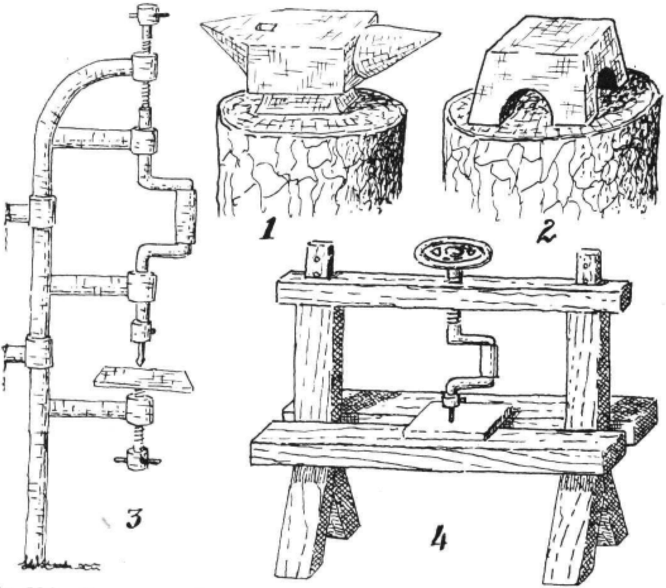


Fig. 386. - Ferramentas de *ferreiro:* 1 e 2, *zafras*. 3 e 4, *bancos de barrenar.*

O *fol*, destiñado a proporcioar o ar prá combustión, é de gran tamaño, simple ou doble, e vai accionado por unha palanca.

A *fornalleira* ou *fornalla* pódese acender con carbón de pedra, mailo corrente é que usen carbón vexetal, ó que se pón lume cunha carqueixa, e que se coida de mollar de vez en cando abatugandoo con auga por meio dunha basoira vella que se mete denantes na *pía* da i-auga.

En Cerdedo (Pontevedra) e nalgún outro sitio, emprégase un curioso aparello pra aireal-a *fornalleira*, do que falaremos ó nos ocupar dos ferreiros de preto de Mondoñedo.

Dun xeito ou doutro, o lume avívase no intre de pór nil o ferro que se vai traballar e que se tira en canto está ó roxo, deixando entón o lume arder pola súa.

O ferro case sempre se traballa quente e, por iso, precisa o *ferreiro*, pró coller, *tanazas, tanazas de volta, tanazas de gancho*, etc. Pró apoiar,

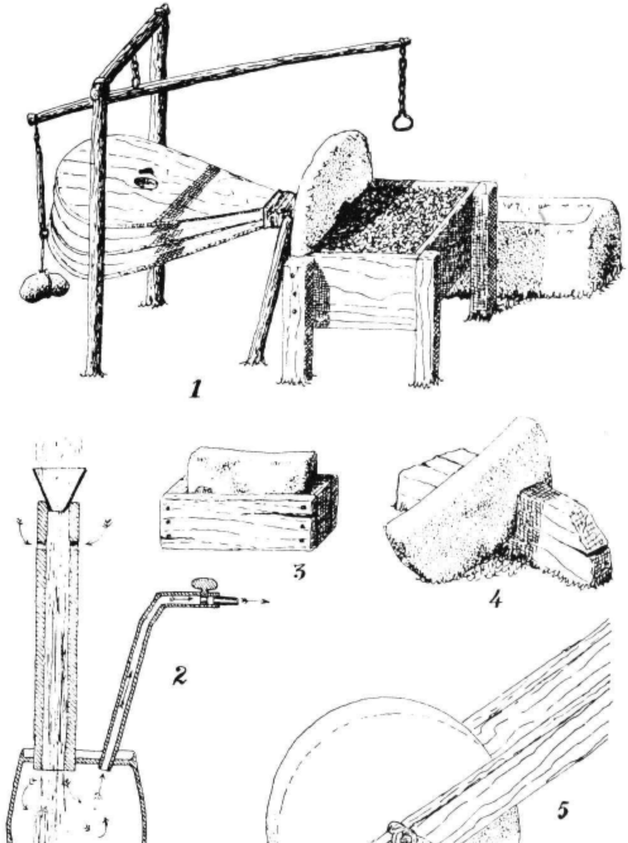


Fig. 387. - Ferramentas de *ferreiro:* 1, *barquín.* 2, *trompa.* 3, 4 e 5, *pedras* de afiar.

tén a *zafra*, ou ingre, baténdolle logo cos varios tipos de *martelos* ou co *esteixador*.

Prá cortar e dar forma ás planchas, tén as *tanazas de corte*, as *talleiras* e o *tronzafrío*; pra furar, o *punzón* e o *berbiquí* ou o *banco de barrenar*, coas súas *pugas* pra *furar* e pra *avellanar*; dispón tamén de varios soportes pra dar formas determiñadas ó ferro, coma son os *tufos* e as *sufrideiras*; pra faguer varas redondas ou cadradas prá confección de cravos e tornillos tén un *calibre*, e pra dar forma ás cabezas usa as *claveiras*.

Compremento diste instrumental son o *torno*, *limas*, *serras de ferro*, *alicates*, *atizador* pró lume, *tanazas do lume*, etc.

Tendo en conta que algunhas obras dos *ferreiros* teñen que levar parte de madeira, conta tamén a *forxa*, polo xeral, coas ferramentas máis correntes do carpinteiro: *serrón*, *cepillo*, *trenchas*, *berbiquí*, *trado*, etc.

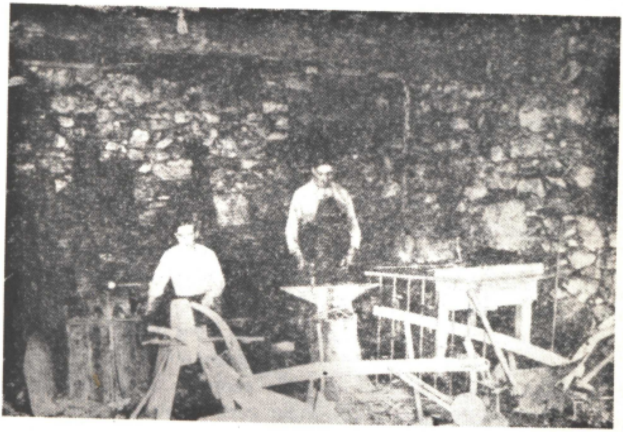


Fig. 388. - *Forxa* en Lobeira (Ourense).

Xa deixamos dito que a laboura máis corrente nos *ferreiros* de hoxe é o arrenxo de moitas cousas que denantes faguían iles, mais que nos nosos tempos a xente merca nas tendas. Esí crabuñan aixadas, afían picos e cinceles, botan "ollo" novo ás machadas, gobernan arados, compoñen pezas de muiños, fan as "ferras" dos carros, arrenxan pechaduras, etc.

Non fai moito, fabricaban *petadores*, *espellos*, *pechaduras*, *tiradores*, e *fiadores* de portas e fiestras, *garfos*, *gramalleiras* e mil cousas máis, reducíndose actualmente, no que a obra de primeira man se refire, a faguer *reixas* forxadas, algúns *bitoques*, *dentes de grade* e, nalgúns casos, á fabricación dos *arados* de ferro a que aludimos ó nos ocupar do cultivo do *millo.*

Algunhas obras dos *ferreiros* precisan seren tratadas con máis deteñimento, coma socede coas *reixas,* os *petadores,* os *espellos* e os *cataventos,* mailo seu aspecto artístico fainos entrar de cheo na "arte popular".

Nalgúns sitios atópase unha curiosa modalidade do *ferreiro,* adicado á confección dun determiñado producto e que emprega unha ferramenta peculiar e moi intresante.

Hoxe quedan xa poucos, mais aínda se pode atopar algún, mellor dito o pobo enteiro, adicado a faguer excrusivamente *fouces.*

Convén adevertir que se trata de pobos adicados enteiramente a esta tarefa e que a súa industria desenrólase dun xeito semellante á dos *oleiros* ou á dos *caleiros.*

A ferramenta fundamental é o *mazo,* martelo xigantesco do que xa quedan poucas mostras.

O *mazo* é un artiluxio do seguinte xeito:

Un eixe que chaman *a árbol,* de cinco metros e meio de longo, xira hourizontalmente sobor de dous espigós, *gorreóns,* que tén nos extremos e que encaixan en sendos buratos. A *árbol* leva preto dun cabo a *roda,* provista de dazaséis aletas ou *pelas* sobor das que cai a i-auga conteñida nun depósito, *banzado,* por meio dunha *cal* e que fai pór en movimento o artiluxio.

No outro cabo tén iste eixe ou *árbol* catro saíntes, *malugreiros,* que tropezan alternativamente co rabo do *mango.*

O *mango* é unha palanca de madeira, de preto de tres metros de longo, tamén hourizontal e que está colocada perpendicularmente á *arbol.* A oitenta centímetros do rabo tén unha argola de ferro, a *boga,* con dous espigos ós lados. Istes espigos xogan en dous tacos de ferro, *as aldabarras,* que se manteñen fixas por meio de *mandiles* ou cuñas de madeira, no meio dun armadillo feito con *cepos* de madeira fortemente fincados no chan, e de *cadeas* ou trabes, que van dun cepo a outro.

No outro cabo do *mango* vai o *mazo,* aro de ferro cunha prolongación por baixo que se amarra ó *mango* por meio dun *cuñón* de madeira e outras *cuñas* máis pequenas.

Por baixo do *mazo* atópase a *ingre,* espetada no chán e ben cimentada. A *ingre* é de aceiro e serve pra receber os golpes do *mazo.*

A *cal* por onde baixa a i-auga que move a roda, tén a súa boca superior no fondo do *banzado* e tápase por meio dun taco cilíndrico de madeira, *maza,* que sube e baixa antre dúas *guardillas,* e vai dependurada dunha *vara* en forma de palanca e que tén no outro cabo unha cadea pra turrar por ela.

Fácilmente se enxerga o funcionamento de todo iste artiluxio: cóllese a cadea e faise erguel-a *maza* que tapa a *cal;* a i-auga baixa e bate

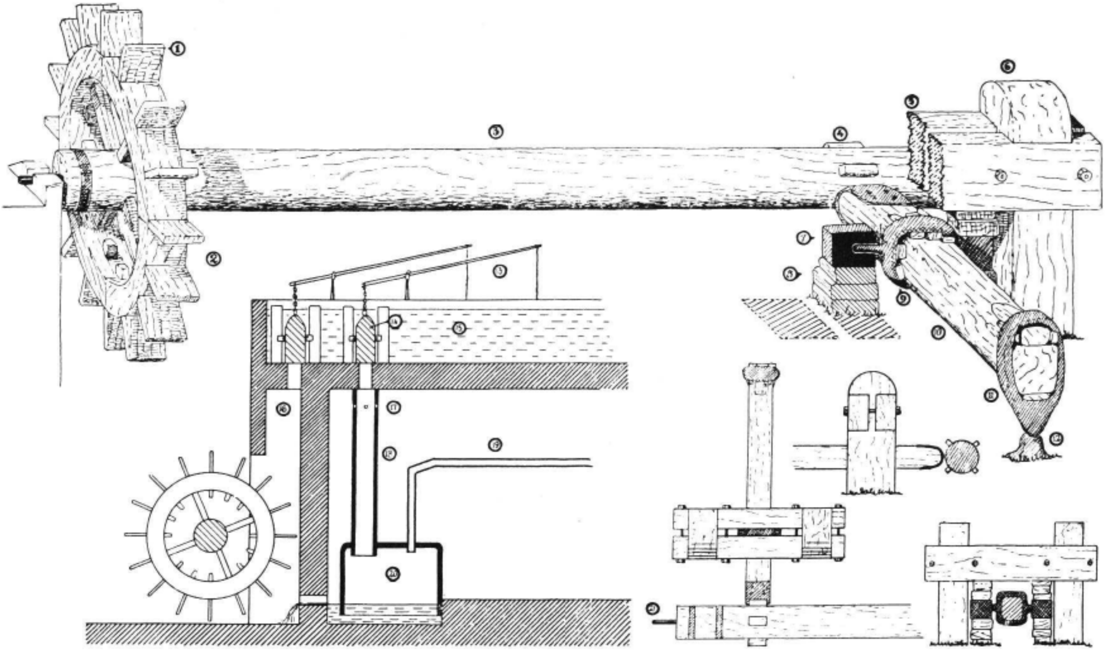


Fig. 389. - O *mazo* de Ferreira Vella: 1, *pelas*. 2, *roda*. 3, *árbol*. 4, *malugreiros*. 5, *cadea*. 6, *cepo*. 7, *aldabarra*. 8, *mandiles*. 9, *boga*. 10, *mango*. 11, *mazo*. 12, *ingre*. 13, *varas*. 14, *maza*. 15, *banzado*. 16, *chifrón*. 17, *oído*. 18, *chifrón*. 19, *cañón*. 20, *trova*. 21, *gorreón*. Abaixo, á esquerda, estructura do *banzado* e da *trompa*. Á direita, esquemas do *mazo*.

nas *pelas* da *roda,* á que fai xirar xuntamente coa *árbol;* entón os *malugreiros* fan erguer o *mango* que torna a caír polo peso do *mazo,* sendo logo erguido de novo polo outro *malugreiro,* de tal sorte que, a cada volta da *árbol,* o *mazo* rube e baixa catro veces. Pondo o ferro quente antre o *mazo* e a *ingre,* trabállase na forma que se quer.

A i-auga que entra na *cal,* regúlase coa *vara,* erguendo máis ou menos a *maza,* correspondente, o que se traduz na maior ou menor frecuencia con que o *mazo* bate na *ingre.*

Fig. 390. - A *roda* do *mazo.* Ferreira Vella (Mondoñedo).

Aínda hai nestas ferreirías outro curioso aparello pró que se utiliza o mesmo *banzado* do *mazo:* a *trompa.*

A *trompa* consiste nun prisma formado por catro táboas que axustan nun burato cadrado que hai no fondo do *candado,* á beira da entrada da *cal* da *roda* do *mazo*. Iste prisma chámase *chifrón* é podese tapal-a i-auga por meio dunha *maza, a maza da trompa,* coma a descrita endenantes.

O *chifrón* tén na parte outa catro buratos, *oídos,* un en cada cara, e remata por baixo nun depósito de madeira que tén o nome de *trova* e consiste nunha vasixa de madeira, circular, cunha tapa por riba na que encaixa o *chifrón* e destapada por baixo, mais coa beira inferior asulagada na i-auga dun depósito cunha saída máis outa que o nivel inferior da *trova.*

Da tapa da *trova* sai un *cañón* de ferro, máis ou menos longo, que vai ter a unha fornalla, *regazal,* na que se acende o lume pra quental-o ferro.

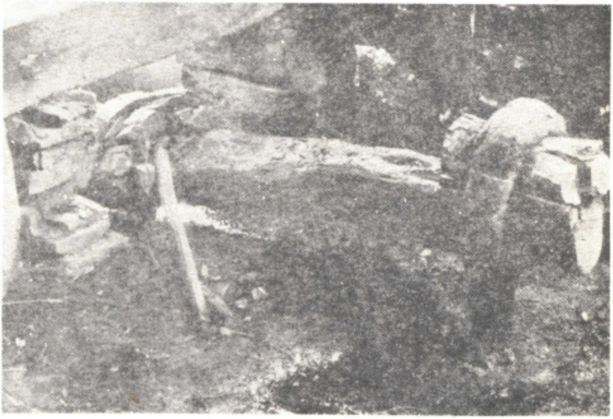


Fig. 391. - O *mazo.* Ferreira Vella (Mondoñedo).

Cando se ergue a *maza da trompa,* a i-auga cai con forza polo interior do *chifrón* e, por un efecto físico ben coñecido, faise o vacío dentro, pasando o ar exterior ó *chifrón* polos *oídos.* Iste ar vai á *trova,* onde vai tamén a i-auga; esta sai por baixo, mailo ar non pode, e entón tén que saír polo *cañón* con tanta máis forza canto maior seña a cantidade de auga que cai polo *chifrón.* Esí conséguese unha boa cantidade de vento no regazal pra quental-o ferro que se ha traballar no *mazo.*

Semellante a esta trompa é a de Cerdedo á que atrás aludimos, anque mais sinxela.

Imos ollar agora o proceso de fabricación das *fouciñas.*

Coménzase por coller unha barra de ferro, o *vergallón*, e unirlle outra de aceiro; pra esto *caldéanse* póndoas ó roxo e bátense unha contra a outra cun martelo de ferreiro.

Logo, *caldeadas* de novo, van ó *mazo* pra *quital-o foucín* ou *fouciño:* o ferreiro colle coa man direita o *vergallón* cun cabo ó roxo, séntase no *tarulo,* anaco de madeira, e coa outra man pón en marcha o *mazo;* aproveitando os golpes diste vai dando forma ó ferro, ó mesmo tempo que o lamina. Pra esta operación compre moita maña, xa que tanto o tamaño como a forma dánselle ós *fouciños* a ollo. De cada *vergallón* fanse varios *fouciños,* uns a seguir dos' outros, mais sen separalos. Esta operación, que chaman *rabenar,* faise despóis nunha *ingre* que vai sobor do *tarulo de rabenar;* a *ingre de rabenar* é coma as *zafras* dos ferreiros, anque máis pequena e a operación faise batendo cun martelo no sitio por onde se quer cortal-a *fouce,* que pón nunha aresta da *ingre.*

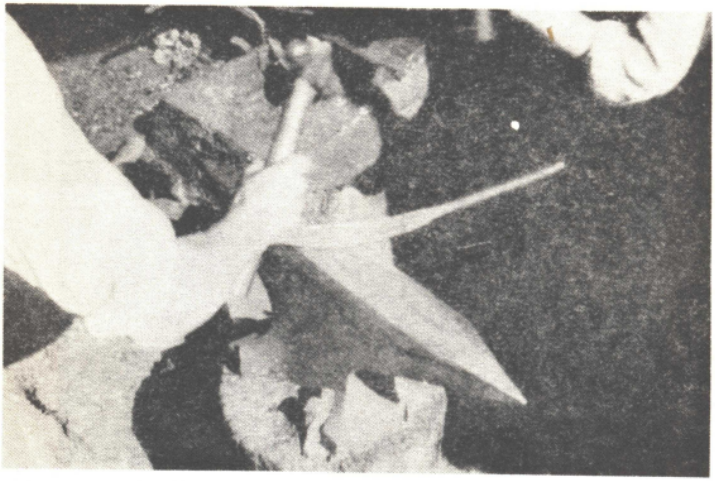


Fig. 392. - Ferreiros *templando* unha fouce. Ferreira Vella (Mondoñedo).

Xa *rabenada,* pasa a fouce á *forxa,* idéntica á descrita ó comenzo, prá *espalmar,* é decir, darlle a forma perfecta e definitiva por meio de *martelos.* Deiquí recóllea outro prá *crabuñar,* ou seña, faguerlle ben o fío por meio dun *martelo* que se usa mollado.

Despóis, témplase, póndoa ó roxo e mergullándoa nun *baño* de auga fría e tirándoa logo pra que enfríe. Ó mesmo tempo, *márcase,* póndolle cada un as súas iniciás cun troquel de aceiro.

A seguir, *mánganse* cun mango de madeira de álamo que se fai a man coa *fouce dos mangos*, que non é máis que un coitelo ben afiado e de forma especial; feito o *mango*, fúrase e métese polo burato o rabo da *fouciña* que logo se remata polo outro lado cun *martelo*.

Unha vez mangada a *fouciña*, lévase á *moa*. Consiste ésta nun eixe —*fuso*— de madeira, posto en senso hourizontal e que tén a mitade dentro dunha casoupa e a outra mitade fora. No cabo da mitade exterior tén un *rodicio* formado por *pelas* de madeira nas que bate a i-auga que vén por unha *cal* e que se pode interrumpir cando conveña por meio dun *apiadoiro* que pecha a *cal*. No interior da casoupa tén o *rodicio* duas *moas* ou pedras de afiar, circulares, unha preto da outra, e metidas polo rodicio.

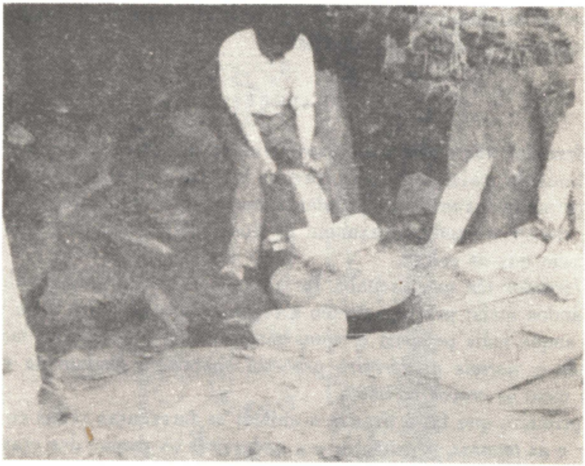


Fig. 393. - *Afiando* unha fouce na *moa*. Ferreira Vella.

A *moa* interior é a de *afiar* e a do extremo a de *empavonar*, ésta de gran máis fino que a outra. Os puntos en que xoga o *fuso* lubrifícanse por meio de auga que se leva a iles por unhas *canetas*. As *moas* teñen a parte inferior mergullada en auga e levan no frente, rozando contra elas, unha casoira de xestas, o *tortullo*, pra que se manteñan sen lixos.

Eiquí lévanse as *fouciñas* despóis de mangadas prás *afiar;* o ferreiro séntase de diante da *moa de afiar*, ergue o *apiadoiro* por meio dun pau e pón o artiluxio en movimento, afiando a *fouciña* coa *moa*. Rematado isto, pásase á outra prá empavonar, puíndolle toda a superficie e afinándolle o corte.

E xa non resta máis que *empallalas,* embrullándoas en colmo en mangados de catro ou cinco xuntas: istes atadillos chamanse *manadas* e póñense logo en grupos de a cen *fouciñas* que receben o nome de *gallamotes,* que é coma se venden prás feiras e prás tendas.

O *mazo* adoita ser de herdeiros, rexíndose por un réxime semellante ó distes, maila *moa* é dun só propietario que lla aluga ós que a precisan.

O valor das *moas* é moi grande, pois compre ter en conta que se valora, non somentel-os seus elementos materiás, senón tamén o sitio máis ou menos ventaxoso en que se atopa e, especialmente, o direito ó disfrute dun caudal de auga que se precisa pra movel-o aparello.

Hoxe, coma dixemos, somentes traballan istes ferreiros no feitío de fouciñas, mais até non hai moito faguían tamén navallas, brosas, aixadas, etc., todo coa mesma técnica xa descrita, instrumentos que aínda se fan do mesmo xeito nalgúns puntos do W. de Asturias, coma en Taramundi, especializado na confección de navallas.

FERRADORES

O ferrador vén sendo unha especialidade do *ferreiro;* o seu traballo é mais limitado mais, en troques, precisa un tino que aquil non tén.

A primeira materia, as *ferraduras,* recíbeas feitas do ferreiro ou da tenda e somentes cando se axuntan os dous oficios nun, son fabricadas polo mesmo que as coloca.

O *ferrador* tén que axeital-a ferradura ó casco do animal, abríndoa ou pechándoa máis; pra faguelo tén a *bigornia,* semellante á *zafra* dos *ferreiros,* anque máis pequena e, coma ela, armada nun *cepo* de madeira; usa tamén o *martelo de ferreiro* pra esta operación, distinto do *martelo* con que mete os *cravos* no casco.

O primeiro que fai é tirarlle ó animal as ferraduras vellas co *derrematador* e as *tanazas,* o primeiro pra endereitar as puntas dos cravos e a segunda pra arrigalos.

Logo, co *puxavante,* recorta o que sobra do casco; o *puxavante* tén forma de paleta, de aceiro, afiado no frente e cun mango pra faguer forza.

Despóis, coa *escofina* iguala ben a pranta do casco e, a seguir, escolle a *ferradura* axeitada, correxindo na *bigorna* a que o precise.

Arrenxada a *ferradura,* mete os *cravos* co *martelo,* de sorte que a punta saia polo lado do casco; alí corta o sobrante coas *tanazas,* mais deixando sobresaír un anaco que dobra co *derrematador.*

Coa *escofina* e a *coitela* repasa o casco darredor e queda feito o traballo.

A operación, craro está, repétese pra cada pata do animal, que non sempre son todas, senón que se vai "ferrando" consonte o precisa.

Pra *ferrar* compre que alguén "teña" ó animal, é decir, que lle erga a pata e lla manteña no ar namentras traballa o *ferrador;* polo xeral faino o mesmo que vai co animal a "ferrar", mais tameno fai un axudante do *ferrador* ou un veciño calquera que sempre se atopa disposto a "botar unha man" cando fai falla, o que non deixa de soceder cando se trata de animás bravos e ruins de suxetar.

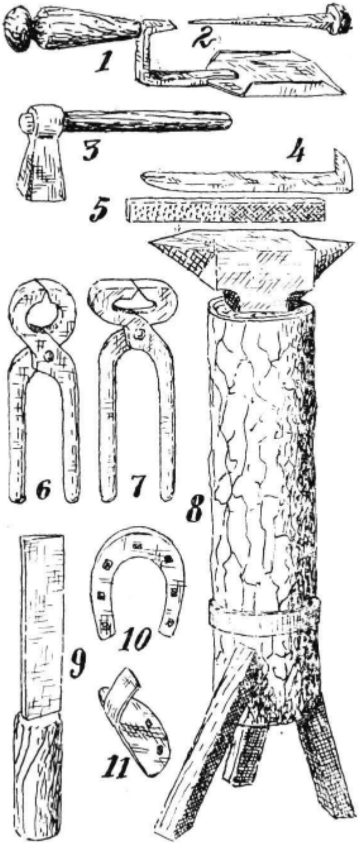


Fig. 394. - Instrumental dos *ferradores:* 1, *puxavante.* 2, *cravo.* 3, *martelo.* 4, *derrematador.* 5, *escofina.* 6, *tanaza do casco.* 7, *tanaza dos cravos.* 8, *bigornia.* 9, *coitela.* 10, *ferradura prás bestas.* 11, *canelo* pra vacas e bois.

Os cabalos, mulas e burros, férranse sempre, mais non esí o gado vacuno, ó que somentes nalgúns sitios se lles fai ista operación.

Pra "ferrar" os bois e as vacas non se empregan *ferraduras* senón *canelos,* consistentes en pezas de ferro de forma de semicírculo; na parte curva leva as *furas* prós *cravos* e na parte do diámetro unha prolongación destiñada a entrar por antre as uñas do animal e ser domeada por riba delas.

Cada pé leva dous *canelos* simétricos, cravados somentes, coma diximos, pola parte curva, que é a exterior.

Pra ferral-o gado vacuno, amárrase primeiro no *potro* que consiste nun armadillo formado por catro *esteos* verticás, de 2 mts. de outo cada un, e artellado antre sí por meio de catro *trabes.* Nun dos lados maiores do rectángulo que ocupan vai un *torno* no que se embrulla unha corda que sai da parte de riba do outro lado e pasa por unha *roldana* situada sobor do *torno.* Posto o animal no meio do *potro,* pásaselle por baixo a corda, que niste anaco é sustituida por unha *cincha,* e vaise enrolando ó *torno* até que o boi ou a vaca queda meio dependurada, podendo entón ferrala doadamente.

En xeral, os *ferradores* fan tamén algunhas curas ó gado cando é preciso, coma sangrías e outras, mais isto é mais propio dos *menciñeiros,* ós que o campesiño acode con mais fé que ós veterinarios.

LATOEIROS

Moitos son os utensilios de "folla de lata" que empregan os nosos campesiños no goberno da casa e deiquí o desenrolo que tén o oficio dos *latoeiros.*

Incruimos niste grupo a aquiles que traballan a "folla de lata" e teñen obradoiro fixo, deixando fora ós *cantorleiros,* que se adican de cote ós arrenxos e son ambulantes.

Os *latoeiros* teñen un instrumental variado, xa que as formas que a súa pirmeira materia toma por obra diles son moitas.

A "lata" mércana nas tendas ou aprovéitana de envases vellos. Sobor dela dibuxan con riscos, por meio do *compás,* do *punzón* e da *regra,* o trazado da peza que logo cortan coas *tesoiras.*

Despóis, asegún do que se trate, vanlle dando forma, valéndose do *macheto,* a *bigornia* ou o *pau* e do *martelo* ou a *maza.*

Os buratos fanse con *sacabocados* de varios tamaños e formas, pondo a peza en que traballan por riba dunha *chapa* de chumbo.

Pra dar forma cónica á "folla de lata" ou pra lle faguer saíntes que lle díen máis rixidez, métense as pezas no *torno,* antre dous conos ou dous cilindros de ferro que a domean ó xirar por meio dunha manivela.

Logo, xa dada a forma, sóldanse unhas partes coas outras por meio do *soldador,* que se quenta no *forno,* e do estano.

Comprétase o obradoiro con *tanazas, alicates, martelos,* etc., todos iles de difrentes formas e tamaños.

Semella que o dos *latoeiros* é un oficio relativamente novo, non soio pola súa nomencratura senón tamén porque as súas obras podemos atopalas feitas denantes con madeira, corno e chapa de ferro.

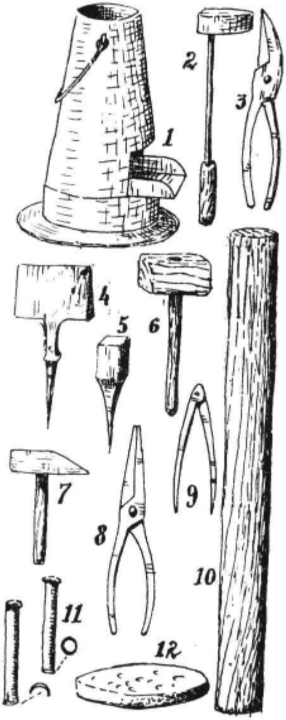


Fig. 395. - Ferramentas dos *latoeiros* ou *picheleiros:* 1, *fornillo.* 2, *tasca* ou *soldador.* 3, *tixeira.* 4, *machelo.* 5, *zafra.* 6, *mazo.* 7, *martelo.* 8, *alicate.* 9, *compás.* 10, *madeiro.* 11, *ferros.* 12, *chapa.*

Uns *latoeiros* venden as cousas no taller, mais outros acoden coelas ás feiras; elí pódense mercar formas pra *roscós, bandexas, canadas, funiles, faroles, candís* de gas ou de aceite, *baldes,* e mil máis.

Os *latoeiros* tamén saben de faguer cousas novas; hoxe abondan os *candís* de gas co depósito feito cun frasco pequeno de vidro ou con bombillas eléctricas xa fundidas.

En moitos obxetos domésticos, a "folla de lata" suplantóu definitivamente á chapa de ferro.

OURIVES

Ó nos ocupar da mineiría falamos xa da longa e vella tradición que a elaboración das xoias tén antre nós. Non imos repetir eiquí o que alá dixemos, mais sí queremos resaltal-o fenómeno da conservación das formas na nosa ourivesaría popular, que liga as xoias de hoxe coas castrexas en máis dun detalle.

Hoxe, apenas quedan xa *ourives;* ós comenzos do século actual corresponden as derradeiras alfaias populares que aínda se poden atopar usadas por algunhas mulleres do noso pobo ou gardadas nas salas dos nosos muséus.

O procedimento correntemente empregado prá confección das xoias é o da *filigrana,* apricando fíos de ouro ou de prata a un fondo laminar do mesmo metal.

As formas dos colgantes, das arracadas e dos broches, que son as alfaias que máis abondan, son como as castrexas: un aro ou un crecente cun remate por baixo de estructura sensibelmente triangular.

O metal empregado é, polo xeral, ouro de lei baixa, prata ou prata dourada.

En canto ó instrumental, consistía nun *banco* cunha correa pra estirar a man o metal; unha *fiada* con buratos de distintos calibres pra lle dar ó aramio feito no *banco* o groso que precisase; dous cilindros de metal, movidos cunha manivela pra laminal-o ouro; un torno pequeno pra dar forma ás pezas cilíndricas; uns *rubís* pra adelgazal-o aramio por frotación; unha *zafra* pequena pra batil-a prata; *martelos, alicates, tenazas* e demáis trebellos auxiliares; e, pra remate, un tubo de metal pra soplete, unha lámpara pró lume e unhas taborelas de castiñeiro carbonizado pra colocar nelas a filigrana e soldala por meio do lume avivado polo soplete.

Iste instrumental non difire, con toda seguranza, do que empregaron os nosos antergos habitantes das citanias prá confección das xoias que tanta sona lles deron.

ZARRALLEIROS

O oficio dos *zarralleiros* é homilde; o *zarralleiro,* sempre ambulante, percorre as aldeias, as vilas e as cidades co seu caixón de madeira dependurado do hombreiro, coa ferramenta dentro, lanzando o berro do seu traballo: "Quen tén potas que arrenxar. . . !"

O *zarralleiro* é o latoeiro ambulante. Non fai obras novas, senón que arrenxa as vellas.

Cando os tempos son bós e gaña algúns cartos, estabrécese fixo e convírtese en latoeiro.

As ferramentas do *zarralleiro* son variadas, posto que son tamén moitolos arrenxos que tén que faguer, anque, coma ambulante que é, procura reducilas o máis que pode.

No caixón, provisto de tapa, de que atrás falamos, leva *tanazas, alicates, tesoiras, martelos, soldador, estano, líquido* pra *estanar* etc., ó que se engaden anacos de aramio, recortes de folla de lata e, en xeral, todos aquiles restos que atopa no seu camiñar e que poden terlle algunha utilidade.

Cruzada ó lombo, axudándolle a sostel-o caixón, leva a *zafra.* A *zafra* dos *zarralleiros* consiste nunha barra de ferro de 0,76 mts. de longo; nun cabo anchía, formando unha cabeza, no outro remata en punta pra espetala no chan; pra que se non enterre demasiado, tén un tope a 0,10 mts. da punta.

Pra se pór a traballar pousa o caixón, saca a ferramenta, e séntase nil; logo espeta no chan a zafra e vai compoñendo o que lle levan, botando un remendo a unha tarteira, tapando un burato doutra cun remache ou deixando útil un pote por meio dunha pinga de estaño.

O material que precisa engadir córtao coa *tesoira* ou cos *alicates,* dalle forma na *zafra* co *martelo* e co mesmo fai os remaches ou co *soldador* aprica o estano.

Rematado o traballo, cobra, recolle as súas cousas, bótaas ó lombo e recomenza o seu camiñar.

CANTORLEIROS

Moitas vecel-o *zarralleiro* é tamén *cantorleiro,* anque o distinto nome que teñen, o difrente material en que traballan e, por tanto, as distintas ferramentas que empregan, indican que se trata de dous oficios e non dun soio.

Tamén o *cantorleiro* vai con caixón ó lombo, percorre os camiños e detense onde atopa traballo, maila súa especialidade son as vasixas de barro que se escachan en anacos e que il recompón.

O seu útil principal é a *parafusa,* que consiste nun pau cilíndrico, de 0,40 mts. de longo, pouco máis ou menos, cun anaco esférico, tamén de madeira, preto da parte baixa. Polo pau vai unha travesa que pode rubir e baixar ó longo dil por un burato que tén no centro; dos cabos da travesa van sendas barazas ó cume do pau. Torcendo as barazas darredor do eixe representado polo pau, e faguendo logo baixal-a travesa, imprímeselle ó artiluxio un movimento de arrenreo. No cabo inferior tén unha puga de ferro que, ó xirar co resto da *parafusa,* vai furando os anacos da vasixa.

Logo, cos alicates, fai unhas grapiñas de aramio, xunta os cacos e vainos amarrando coas grapas, que mete polos buratos feitos coa *para-*

fusa, e que remata logo por dentro valéndose do *martelo* e da *zafra*, máis pequena ésta que a dos *zarralleiros* e destiñada a cravárese nun tronco de arbre ou nun taco grande de madeira; é semellante á que se emprega pra crabuñal-as gadañas e as fouces.

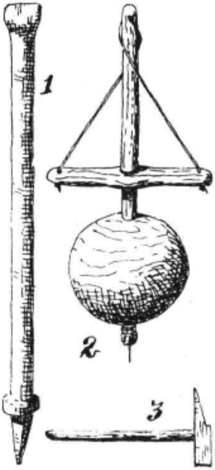


Fig. 396. - Instrumentos dos *cantorleiros:* 1, *zafra.* 2, *parafusa.* 3, *martelo.*

As fendas e buratos que poidan quedar tápanse logo con calquer pasta que mercan hoxe na tenda, mais que denantes era pol-o xeral ixofre derretido nunha cunca pequena de barro ou de lata, á que se puña por baixo un candíl de gas ou de aceite.

Algúns *cantorleiros* levan consigo unha pouca de pintura roxa e retocan coela por fora as vasixas que non están destiñadas a seren postas ó lume, coma son as olas, tanllas, etc.

MINEIROS

Dase o nome de *mineiros* non ós que traballan nas explotacións de mineiral senón ós que furan a terra en precura de auga, ben en senso vertical, *puzos*, ben en senso hourizontal, *minas*.

O traballo do *mineiro* tén un certo senso de ciencia sabia, xa que comenza por sinalar o punto preciso en que a i-auga debe xurdir.

Guíanse pra elo dalgunhas sinás que non son patentes a todolos ollos: a presencia de certas prantas, o grado de sequedade dunha vexetación con respecto a outra, a situación dun punto en relación co terreo circundante, etc.

Non son amigol-os nosos *mineiros* do emprego de varas de avelaira, reloxes e cousas análogas. Os que o fán están de cote infruidos por cousas lidas en libros ou deprendidas fora da terra.

Cando o *mineiro* sinala o sitio da i-auga, comenza o seu traballo, que leva a cabo de distinto xeito asegún seña *puzo* ou *mina* o que quer faguer.

Tratándose dun *puzo,* espeta un ferro no chan e por meio dunha corda amarrada a il, marca unha circunferencia de 1,50 mts. de diámetro pouco máis ou menos.

Logo, valéndose do *pico,* comenza o traballo de ir afondando, tendo conta de levar ben verticás as paredes. A terra que vai picando bótaa fora coa *pá* namentras pode.

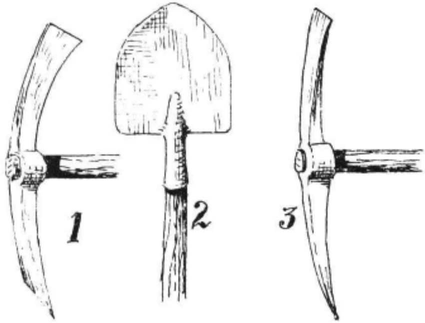


Fig. 397. - Ferramenta de *mineiro* de puzos: 1, *peta.* 2, *pá.* 3, *pico.*

Ó chegar a certa fondura non acada a botal-a terra fora e entón arma por riba tres paus cunha roldana da que vai dependurado un caldeiro ou un moñico nos que o axudante ou pinche, que sempre leva consigo, vai tirando fora a terra.

Consonte afonda, vai tendo tino de faguer nas paredes do *puzo* uns buratos a xeito de escalóns que lle permitan rubir e baixar sen axuda allea.

Cando comenza a saíl-a i-auga, é preciso ila sacando pra que deixe traballar; pra faguelo, úsase o mesmo caldeiro que serve pra tiral-a terra.

Compréndese que a primeira tarefa do día, niste intre, é a de botar fora a i-auga que se axuntóu no *puzo* pola noite, denantes de baixal-o *mineiro* a seguir picando.

A terra non sempre é doada de furar: moitas veces atópanse penedos que teñen que seren partidos con barrenos, operación non ceibe de perigos polos gases que logo quedan dentro e que dificultan o traballo.

Outras veces aparecen gases que se ceiban espontáneamente e que poden pór en xogo a vida do mineiro; entón é preciso cegal-o *puzo* e escomenzar outro.

Algunhas veces, poucas, os *puzos* son rectangulares, mais niles son fáciles os desprendimentos de terra que, naturalmente, inutilizan a obra e arriscan a vida do *mineiro.*

O compremento do *puzo,* que é a *boca* de pedra que o protexe por riba, é cousa do *canteiro* e a il se encomenda, rematando o *mineiro* o seu traballo cando tén darredor dun metro de auga.

O traballo na *mina* é máis incómodo que no *puzo* xa que é mais estreita e precísase levar luz.

O *mineiro* comenza por faguer unha zanxa a ceo aberto até dispoñer dunha capa de terra que poida ser furada sen se afundir. Entón comenza a abrir un a xeito de tunel de 0,50 mts. de ancho por 1 ou 1,50 de outo, coidando de ir rubindo o piso pouco á pouco pra que a i-auga esbare logo con facilidade cara afora.

Emprega tamén o *pico* e a *pá* e aluméase cun farol de aceite. A terra vaina sacando a brazo, nun *moñico* ou nun *caldeiro,* o axudante.

O *mineiro* fura até que dá coa i-auga, e logo segue deica tel-a cantidade que se precise.

Ó escomenzar a correl-a i-auga, fai polo meio do piso un rego pra se non mollal-os pés namentras traballa.

A *mina* non sempre é direita, pois ás veces convén desviala nun senso ou noutro pra precurar terreo millor de traballar ou máis humidade que prometa un caudal líquido meirande.

Os penedos que se poidan atopar no camiño fanse rachar con dinamita, coma nos *puzos,* ou, se pode ser, bordéanse dando unha volta no trazado da *mina* darredor diles.

A *mina,* o mesmo que o *puzo,* é rematada polos *canteiros* na obra da boca, se vai server pra fonte ou lavadeiro, mais pode quedar atal coma a deixa o *mineiro* cando se destiña ó rego, anque niste caso adoita faguérselle unha *poza* de diante.

O *mineiro* cobra o seu traballo a tanto a vara, axustándose, polo xeral, "a mantido". O amo dalle tamén lugar pra durmir namentras dura o traballo, tanto a il coma ó axudante.

CURTIDORES OU COIREIROS

Os nosos homes dos castros, adicados á gandeiría, eran tamén bós curtidores, asegún a testemuña dos crásicos. Os seus escudos eran de duro coiro e de coiro faguían tamén as embarcacións.

CURTIDORES OU COIREIROS

Coidamos que os procedimentos de curtido serían, pouco máis ou menos, coma os empregados até non fai moito na Galiza, procedimentos hoxe modernizados co emprego de máquinas e produtos químicos en sustitución das sustancias naturás empregadas deica agora.

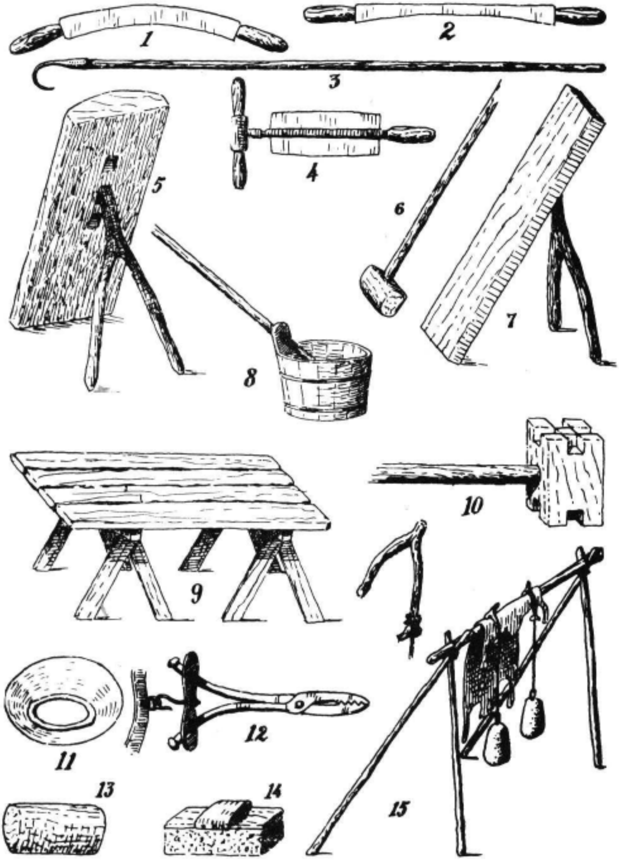


Fig. 398. - Ferramenta dos *piliteiros, coireiros* ou *curtidores:* 1, *coitelo de pelar.* 2, *coitelo de escarnar.* 3, *gancho de levantar.* 4, *coitelo de aprimar.* 5, *táboa de pelar.* 6, *plancha de calcar.* 7, *táboa de aprimar.* 8, *caldeiro.* 9, *mesa de engrasar.* 10, *mazadoiro,* 11, *luneta.* 12, *alicate de rematar.* 13, *estira.* 14, *mazadoiro de cortiza.* 15, *aparello de rematar.*

O curtido precisa grandes instalacións que se non atopan nas mans de todos e dehí que falle o individuo que é, ó mesmo tempo, obreiro e patrono. Polo xeral, o dono dun *pelamio* tén ó seu mandado varios obreiros que son capaces de levar a cabo todalas tarefas do curtido mais que, coma non dispoñen de meios pra traballar pola súa conta, fano a xornal pra un amo.

Hoxe abondan pouco na nosa Terra os estabrecimentos adicados á industria de que falamos, contándose xa apenas en Lalín, Noia e Allariz, a algún dos que alude a cantiga tan coñecida:

> O crego de Vigo é xastre;
> o de Cangas, mariñeiro;
> o de Ourense, afiador
> e o de Allariz, zapateiro,

xa que é corrente que á beira dos *curtidores* frorezan os zapateiros.

O toponímico consérvanos, non embargantes, a lembranza da actividades dos *pelamios* noutros tempos. Véxanse, en proba, os nomes de Pelamios (Ourense), Pía da Casca (id.) Curtidos (Cruña) etc., moi correntes na Galiza, esí coma os restos que aínda se atopan onda moitos ríos das vellas instalacións.

O proceso do curtido dun coiro é longo e compricado, tardándose preto dun ano pra obter un bó produto.

O *curtidor* ou *coireiro* comenza por mercal-os pelicos ós tratantes que se adican a isto. Os pelicos poden vir salgados ou somentes secos ó sol. Nun e noutro caso, o tratamento é o mesmo e pódese dividir en dúas partes: a primeira no *lavadeiro* e a segunda na *mudanza.*

O *lavadeiro* é un departamento que tén unha ou dúas series de *pías* feitas con lousas de pedra de 3 x 2 mts. de lado e 1,50 a 2 de fondo, medidas que, craro está, poden variar dentro de certos lindes.

Nunha destas *pías* pónse os pelicos ó *remollo* en auga pura pra que disolvan o sal os que o teñan e abranden todos até adequirir a consistencia que teñen ó saír da res. No *remollo* téñense de catro a oito días se están salgados; se nono están, precisan quince ou vinte, xa que o sal, ó tempo que as conserva, mantenlles unha certa humidade que facilita iste primeiro proceso.

Logo, *pélanse.* Pra isto, van ó *caleiro,* que é unha *pía* con auga na que se bota cal apagado e onde se teñen as pelicas de dous a catro meses. Durante iste tempo dánselle varios *levantes;* sitúase un home á beira da *pía* e cun *gancho* de ferro que tén un mango de madeira, vai erguendo as pelicas, *ganchear,* que outros tres collen, dobran pola mitade e deitan por riba duns *paus* atravesados por riba da *pía* contigua, *erguer.* Recollidas todalas peles da *pía,* póñense dous homes de cada lado e, provistos de sendas *planchas,* mazos de madeira cun mango de 2,50 mts. de longo, remexen a i-auga, rubindo e baixando alternativamente as *planchas* co mango vertical de sorte que, cando os dun lado ruben, os opostos baixan. Esí faise que o cal non fique depositado no fondo da pía e actúe millor. Unha vez ben remexida a i-auga, tornan a se metel-as peles, póndolles os *paus* cruzados por riba pra que se non ergan.

Os homes van provistos de calzado de coiro e polainas do mesmo pra se non mollaren ó faguel-as angueiras do curtido.

Ó saíren do *caleiro*, onde perden parte do pelo, *pélanse* pra lles tiral-o restante, lavándoas denantes en auga limpa.

Prás *pelar*, póñense na *táboa de pelar*, feita de madeira, coa superficie lixeiramente convexa e sostida por un *cabalete* que a mantén máis ou menos incrinada. A pel ponse por riba dela coa *fror* ou cara do pelo pra fora e trabállase co *coitelo de pelar*, que non tén fío, mais que abre os poros e fai caíl-a raíz do pelo. O traballador colle o coitelo coas dúas mans, unha en cada lado, e vai rañando o coiro.

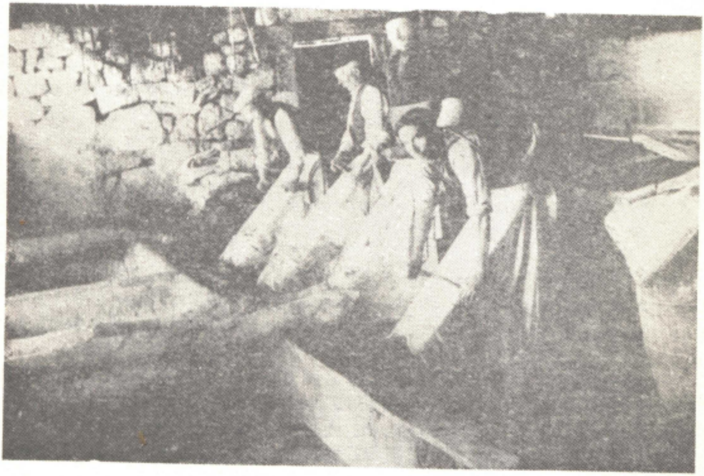


Fig. 399. - *Piliteiros* labrando pelicos nos *pelamios* do Sr. Nogueira Rumbao, en Allariz (Ourense).

Pra se non lixaren, póñense os homes uns mandiles de coiro que dependuran do pescozo ou cinguen á cintura e cos que se apoian na *táboa.*

Xa *pelado* o coiro, lávase en auga limpa.

O pelo que o pelico vai perdendo, axúntase e véndese, ou é directamente empregado polo coireiro pra esterco, botándoo nas leiras e deixándoo elí até que apodreza.

O *coiro,* pelado e lavado, *escárnase,* valéndose de *táboas* coma as *de pelar* e de *coitelos de escarnar,* semellantes ós xa descritos, anque unha miga máis estreitos, rectos e con fío. Coesta operación vánselle tirando ós coiros as carnes mortas que teña aínda e faise do mesmo xeito que a de *pelar.*

Logo pasan os pelicos á *canina* pra lles sacal-o cal que colleron na primeira operación.

A *canina* é merda de can, de pita ou de pombas que se bota na i-auga dun *pío,* en que se meten os coiros. Esta *canina* tén ácido láctico que ó se combinar co cal que levan os coiros, forma lactato de cal, deixando limpol-os pelicos. A *canina* mércase a mulleres que se adican á recoller nos galiñeiros, nos pombales e polas rúas.

O tempo que as peles están na *canina* varía de quince días no vran a un mes no inverno, xa que a calor, en xeral, favorece todolos procesos do curtido.

Ó saíren os coiros da *canina,* lávanse en auga limpa é *lábranse* con *coitelos de labrar,* coma os *de pelar,* anque con fío, e con táboas do mesmo xeito que as anteriores.

Niste intre aprícanselles dúas *labras,* a primeira, *man de pelo,* pra lle quital-o que quedóu, dáselle pola *flor;* a outra ou outras, pois ás veces é mais dunha, pra lle quital-o cal. Trabállase nista operación co coitelo incrinado cara abaixo, pra que o fío non poida cortal-o coiro.

A seguir, *aprímase,* pró que se empregan a *táboa de aprimar* e o *coitelo de aprimar.* A táboa é de xeito parecido ás outras, anque máis estreita e chaira. O *coitelo* é ancho, con dous fíos voltos, coma o das *raspillas* dos carpinteiros, e con dous mangos, un no senso do eixe e outro cruzado.

Coa *aprima* sácaselle ó coiro, en forma de virutas, a carne que lle quede; trabállase, por tanto, pola cara interna ou *carnaz.*

O que se lle quitóu na *escarna* chámase *carnaza basta* e ponse a secar ó sol. Unha vez seca, recóllese en feixes e véndese pra estrume ou prás fábricas de xelatina.

Da *aprima* obtense a *carnaza fina,* que se fai secar en marcos de madeira de forma rectangular de onde sai en forma de ladrillos que se venden pra faguer "cola de carpinteiro".

Co *aprimado* vai o coiro collendo todo il o mesmo grosor, pra que non haxa logo irregularidades.

Despóis, volve á *canina* e sofre outra *labra,* coa que rematan as operacións do *lavadeiro* e pasa o material a outra dependenza prós traballos da *mudanza,* que comenzan polo *granéu.*

Pró *granéu* úsanse *tinallas* de pedra coma as *pías* do *lavadeiro,* anque dispostas doutro xeito. Ne meio atópase unha *tinalla* rectangular que tén no cabo outra pequena coa que comunica polo fondo. Ós lados da primeira van catro cadradas, dous de cada banda.

Nestas catro é nas que se meten as peles en auga co tanino que ha de curtilas.

O tanino que se emprega é o que contén a *casca*, cortiza de carballo ou de encina que se merca coíste obxeto.

A *casca* compre *moela*, despóis de seca, no *muiño da casca*. Consiste o *muiño* nunha gran *pía* circular, de 4,15 mts. de diámetro, feita de lousas de pedra. No centro, tén un eixe vertical, de madeira, que xira darredor dos cabos por meio duns espigos de ferro, un no chan e outro nunha trabe. A 0,90 mts. do chan tén iste eixe, que se chama *fuso*, un enganche onde se lle articula un pau horizontal, *guía*, que pasa polo centro dunha *roda* de pedra, cos bordes ondulados, de 1,80 mts. de diámetro, e que se prolonga polo outro lado deica saír fora da *pía*. No cabo da *guía* xúnguese unha mula cos ollos cubertos que, ó camiñar darredor, fai rolal-a *roda*, que vai esí esmagando a *casca* que un home lle mete por baixo valéndose dun angazo.

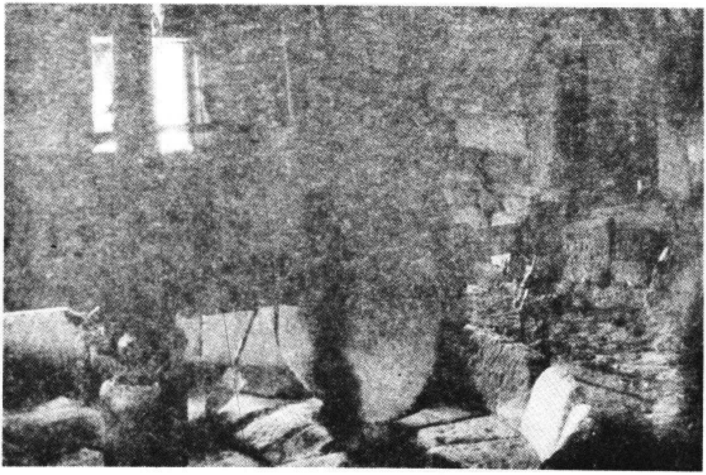


Fig. 400. - A *roda* de moel-a casca, nos *pelamios* da fig. anterior.

O *muiño da casca* é o mesmo que algún dos tipos que se empregan pró aceite, anque istes derradeiros teñen a roda lisa e máis pequena.

A *casca* xa moída bótase na i-auga da primeira das *tinallas* onde van os coiros. Ístes métense abertos, uns por riba dos outros, e pola cima póñenselles dous *paus* en cruz pra que asulaguen. Na primeira *tinalla* téñense quince días, faguéndolles tres veces por día a mesma operación de que falamos no *caleiro,* isto é, *erguel-a mudanza,* sacando os coiros con *ganchos* e póndoos por riba dos *paus, planchando* a i-auga coas *planchas* pra remexel-a *casca,* e tornando a *baixalos,* meténdoos de novo na *tinalla;* prós *baixar,* un home *bótaos* e outro vainos *calzando* ó fondo.

Pasadal-as dúas semáns, levanse á segunda *tinalla,* onde se teñen outro tanto tempo e na que sofren as mesmas operacións.

Cando se tiran os coiros da primeira tinalla recóllese a *casca* e ponse a secar destiñándoa a combustible, pró que se vende ós que a van buscar en sacos ou en carros.

A *casca* das restantes *tinallas* bótase, ó valeiral-a i-auga cando se quitan os coiros, na pía do centro, onde se lle engade auga que vai escorregando á pía do fondo carregada co tanino que tén aínda a casca e da que a i-auga se vai saturando por maceiración.

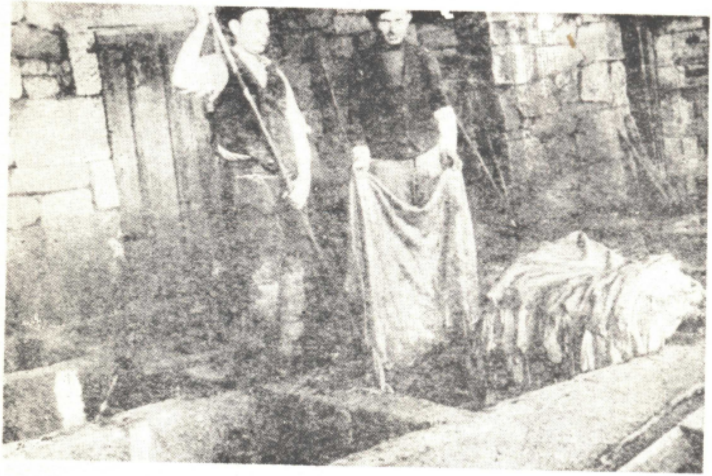


Fig. 401. - Os coiros nas *pías da casca,* no mesmo sitio que a fig. 399.

Esta i-auga serve pra engadir á das outras *tinallas* —en total catro— por que van pasando os coiros, preparadas de tal xeito que o tanino sexa máis consonte avanza o proceso. Pra elo, non somentes se lles pón unha cantidade cada vez meirande de *casca,* senón que se lles bota máis auga da pía de que denantes falamos; prá i-auga válense de caldeiros de madeira cun mango especial formado por un pau.

Cada vez que os pelicos sán dunha *tinalla,* e denantes de pasaren á seguinte, *espárranse.*

Pra *esparrar* póñense os coiros en *táboas de esparrar*, semellantes ás *de pelar*, e rañanse co *coitelo de esparrar*, coma o *de labrar*, anque máis estreito e co fío romo. Por meio desta operación, váiselle quitando o *esparro*, ou seña, os lixos que lle pega o tanino na superficie e que non deixarían penetrar ben a i-auga das outras *tinallas*.

Ó saíren os coiros da derradeira *tinalla*, vólvense a *esparrar* e logo *engrásanse*.

Esta angueira faise deitando os coiros, coa *fror* cara arriba, nunha *mesa de engrasar*, armada con táboas sobor de dous cabaletes. Logo, con *saín*, aceite de sardiña, vaise untando por meio de *rollas* de trapo. *Engrasada* a *fror*, lévanse a un campo e repétese a operación, mais agora con *borras* de sardiña prensada e non pola *fror* senón pola *carnaz*. Déixanse elí un día e logo van ó *secadeiro*, que é unha dependencia outa, ben ventilada, coas paredes de táboas que deixan fendas antre sí pra que pase o ar, e provista de *paus* horizontás dos que se dependuran os coiros dobrados pola mitade. Con obxeto de aforrar traballo, o campo en que se *engrasan* os coiros está ó pé do *secadeiro* e rúbense a il por meio dunha roldana posta en calquer fiestra. Elí quedan uns días até secaren o preciso prós *mazar*.

Mázanse embrullándoos un a un e baténdolles co *mazadoiro*, que é unha sorte de martelo de madeira coas caras de bater formadas por saíntes prismáticos.

Logo, *ráspanse* coa *táboa* e o *coitelo de raspar*, semellantes ós de *aprimar*, anque o *coitelo* é algo máis pequeno e tén o fío máis curto. Nesta operación sácaselle a *raspa* pra suavizalos.

Despóis de raspado, *remátase*, operación que comprende tres partes: *decruar*, *franquear* e *arrasar*, nas que somente varía o grandor da ferramenta de corte empregada, que vai de pequena a grande.

Pra *rematar*, ponse o coiro nun aparello formado por un largueiro antre dous cabaletes, a dous metros de outo. No largueiro préndese o borde do pelico por meio duns *ganchos* de madeira que levan dependurada unha *pedra* por meio dunha *cadea* pra non deixar escapal-o coiro.

O *rematador* colle o borde ceibe e préndeo cunhas *tanazas de rematar* que leva xunguidas a un cinto que se il pón; as *tanazas* poden seren de madeira ou de ferro e fanse de tal xeito que canto máis se puxa por elas, máis apertan o que teñen preso.

Despóis, o obreiro colle a *luneta* coas dúas mans e vai traballando o coiro.

As *lunetas* son unhas coitelas en forma de coroa circular, lixeiramente cónicas e con toda a veira afiada coma unha navalla barbeira. Cóllese polo burato central, que leva protexido cun forro de coiro pra que non manque.

Coménzase, coma diximos, pola *decrúa*, con *luneta* pequena; séguese coa *franquea*, con *luneta* de meio grandor, e remátase coa *arrasa*, prá que se emprega a *luneta* meirande.

Unha vez *rematadol-os* coiros, *esbéiranse* nunha *mesa* baixa e incrinada cortandollel-os pelos que lles quedan darredor cunhas *tixeiras.*

Na mesma *mesa de esbeirar, alómbanse* pasándolles unha peza de pau pra lles quital-as enrugas que teñan; a peza empregada pra elo chámase *estira.*

A seguir, *dóbranse;* primeiro un extremo contra o centro e logo o outro no mesmo senso. Estas dobreces *córchanse,* baténdolles cun *mazadoiro* de cortiza que se colle coa man. Pra remate, dóbrase de novo pola mitade e *córchase* de novo, sácase da mesa e gárdase prá vender cando conveña.

Iste traballo do *curtido* ou *encurtido* atópase hoxe simprificado polas modernas máquinas e os produtos químicos que se empregan.

Nos nosos días cúrtese mais aixiña e con menos traballo, mais preciso é recoñecer que os coiros són ben máis ruins do que eran endenantes.

ZAPATEIROS

Anque na actualidade somentes se atopa unha caste de *zapateiros,* aínda non fai moito que habia dúas: os *zapateiros de taller* e os *zapateiros de portal,* os primeiros con taller fixo, no que tiñan todo o seu instrumental, e os outros semiambulantes, pois si ben é certo que adoitaban instalárense de cote no mesmo sitio, non é menos certo que toda a súa ferramenta ía coíles e somentel-o costume ou a comenencia os faguía tornar ó lugar habitual que, polo demáis, non adoitaban ter alugado senón que un recanto calquera dunha rúa ou dunha praza lles chegaba pra se instalaren.

Naturalmente, o *zapateiro de portal* tén menos ferramentas que o outro e, por tanto, a súa obra é mais limitada, cinguíndose a arrenxos máis ou menos sinxelos, non a fabricar il obras de primeira man, pró que non somentes non dispón de meios senón que non adoita ter tampouco os coñecimentos precisos.

O material prós seus traballos mércano nas tendas ou tamén directamente ós *curtidores.*

Hoxe case desaparecéu a obra prima afogada polas fábricas, e os *zapateiros* adícanse a arrenxos máis ou menos sinxelos, especialmente a "botar tapas" e a "pór tombas".

O instrumental é moi característico é variado: *coitelas* de dous ou tres tamaños pra cortal-o coiro; a *chaira* pra asental-as *coitelas* despóis de afiadas na *pedra;* o *martelo* pra "batel-a sole" e "abarquillala", axudándose da *croia;* as *tesoiras* pra cortal-o *material,* máis delgado e brando que a *sole;* as *subelas,* coas que se cose a *sole* ou o *material* por meio do *fío* dado de pez, despóis de quental-a derradeira no lume dun candil de aceite; os *coios,* pedriñas pequenas do río pra "batel-as puntadas"; o *bicho* ou *troqueras,* tanazas curvas pra estiral-a sole; a *grosa* e a *escofina* pra rematar darredor o piso do calzado; o *martelo* pra craval-a sole; a *costa,* a *roleta,* o *ferro de vivos,* as *patas de cabra,* a *bisagra,* e o *pau de escofinal-a goma,* pra retocal-as beiras da sole, etc.

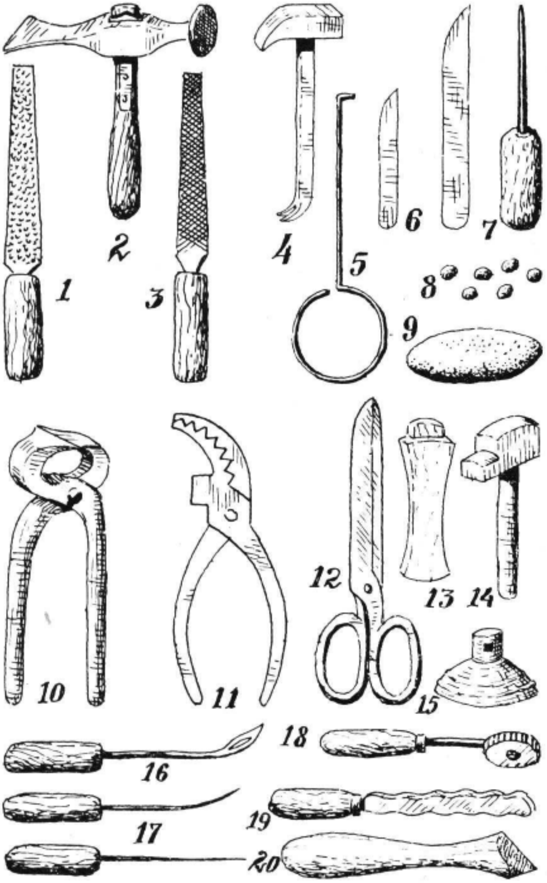


Fig. 402. - Ferramenta dos *zapateiros:* 1, *grosa.* 2, *martelo da sole.* 3, *escofina.* 4, *martelo.* 5, *tiraformas.* 6, *coitelas.* 7, *chaira.* 8, *croios* de batel-as puntadas. 9, *croia* da sole. 10, *tanaza.* 11, *troquesa.* 12, *tesoiras.* 13, *pata de cabra.* 14, id. de ferro. 15, *grefe.* 16, *agulla da goma.* 17, *subelas.* 18, *roleta.* 19, *ferro de vivos.* 20, *costa.*

Comprétase a ferramenta coas *tanazas*, *agullas prá goma; formas, tiraformas, sacabocados, remachador* pra remachal-os ollás e *grefe* prós corchetes, *estenacilla, compás, bigornia, dedil, manopla, tirapé, mandil,* etc.

A introdución da goma no calzado fixo aparecer algún instrumental novo: atal é a *agulla prá goma* e a *roda* pra "esmerilala", *roda* feita moitas veces polo mesmo *zapateiro.*

O calzado comenzan a faguelo pola parte de riba. Cortan as *pezas* de material e colócanas na *forma* do grandor preciso; logo, pola beira inferior, suxétanas con cravillos e, seguidamente, poñen as *soles,* que *cortan, baten* e *abarquillan* previamente, coséndoas coa subela. Despóis, *escofinan,* pasan os *ferros de vivos,* a *pata de cabra,* etc. e sacan a *forma* co *tiraformas.*

Remátanse faguéndolle os buratos prós *mallós,* con *ollás* ou *corchetes* ou sen iles, e retocando o conxunto.

Os *zapateiros* fan tamén *chancas;* lévansellel-os *paus* e iles poñen, pola súa man, o resto, isto é, a parte de coiro.

Pola semellanza que tén co seu oficio, arrenxan e fan outra chea de cousas de coiro: gobernan albardas, poñen febillas a tiras de coiro pra faguer cintos, confeccionan cinchas, etc.

Os *zapateiros de portal* levan a súa ferramenta nun caixón cunha correia que pasan polo hombreiro e que logo utilizan coma mesa de traballo, o mesmo que fan os *cantorleiros* e os *zarralleiros,* xa que, coma iles, son ambulantes.

ALBARDEIROS

Os *albardeiros,* o mesmo que os *zapateiros,* utilizan directamente a primeira materia que lles proporcioan os *curtidores: o coiro.*

Teñen ademáis unha chea de ferramentas comúns, cousa lóxica visto que teñen que utilizar o mesmo material. Esí atopamos no taller do *albardeiro* as *coitelas, troquesas, tesoiras, subelas, agullas, martelos,* etc. idénticos ás que empregan os *zapateiros;* a iles compre engadir, coma excrusivo do oficio de que tratamos, a *agulla de albardeiro,* a *tanaza de madeiras* e o *dedal de manopla.*

Os *albardeiros* non empregan somentel-o *coiro* prás súas obras, senón tamén a arpilleira, o ferro e a madeira, anque non sempre traballan iles as pezas destas sustancias, senón que llas dan feitas case sempre os *carpinteiros* e os *ferreiros.*

A obra distes obreiros son as *sillas* e as *albardas* prás cabaleirías con todolos seus aditamentos: *cabezadas, estribos, alforxas,* etc.

As *sillas* fanse pouco, non somentes por seren pouco usadas senón tamén por viren de fora mellores e máis baratas. Fanse, en troques, moitas *albardas* dos difrentes tipos e tamaños que a xente precisa prás súas monturas.

A armadura da *albarda* faise de tea de saco ou arpilleira nos tempos de hoxe, anque non hai moito faguíase con estopa tecida; énchese de palla ou serdas e pónselle uns paus polo meio, *fueiros*, pra lle dar consistencia, e que, ás veces, sán por detrás.

Logo, cóbrese, totalmente ou en parte, con coiro, que se pode adornar con estrelas feitas con fío de lá roxo, azul ou verde, e tamén con trenzados de tiras de coiro ou con cravos, grandes e pequenos, de metal dourado.

As *albardas* adoitan levar un pouco ergueita a parte dianteira, anque tamén pode ter esí a traseira tamén. Outras presentan unha parte oca na parte de abaixo e atrás; iste oco pódeo tamén levar no cume, correspondéndose co espiñazo do animal.

Pra facilital-o atado da corda cando se quer cangar algo por riba, unhas *albardas* teñen *argolas* de ferro e outras deixan sobresaír as puntas dos *fueiros*.

Duas pezas máis compretan a *albarda:* a *retranca* e a *cincha*.

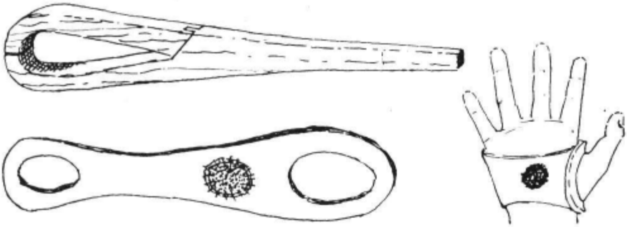


Fig. 403. - *Albardeiros: tanazas de pau* e *dedal de manopla.*

A *retranca* ou *atafal* é un conxunto de corres de coiro que, pasando pola traseira do animal, impide que a *albarda* se veña pra diante. Hai *atafales* máis ou menos luxosos e compricados, mais todos teñen a mesma estructura.

A *cincha* é unha banda de coiro ou de lenzo forte que suxeta a *albarda* pasando darredor dela e do animal. O sistema de atado das cinchas é moi variado, podendo ser de *argola*, de *febilla*, de *gancho*, etc.; por outra parte, a *cincha* pode ir fixa por un cabo á *albarda* ou totalmente isolada dela.

A *cabezada* pode ser tamén máis ou menos compricada, tendo ronzal de coiro, corda ou cadea.

Todos istes aparellos adórnanse, asegún o luxo con que se fagan, con tiras colgantes de coiro, con cravos dourados, con lá de varias cores, etc., esí coma labrados e repuxados no coiro.

Os adornos das monturas, pola súa calidade e polos motivos que empregan, semellan estaren fortemente infruidos polos produtos semellantes doutras partes da Península, cousa que nada tería de estrano se consideiramos dous elementos que, en épocas distintas, acudiran á Galiza e que, dun xeito ou doutro, coñecían as industrias do coiro: os mozárabes no meioevo e os arrieiros en tempos aínda preto de nós.

Os *albardeiros* fan tamén *alforxas* de coiro ou de lenzo, sinxelas ou labradas e bordadas.

Anque non seña obra somentes dos *albardeiros,* compre sinalar tamén o feitío de *estribos;* uns son totalmente de ferro e o *albardeiro* somentes lles pón as corres prós dependurar da *albarda,* mais outros, os chamados *estribos portugueses,* son rematados por istes artífices.

Os primeiros son uns ferros en semicírculo cunha travesa, tamén de ferro, pra pousal-o pé.

Os *portugueses* teñen a forma dun zapato sen a parte do talón; o piso está formado por unha táboa á que se amarra a parte de coiro que o cobre; abrazando o conxunto leva un ferro cunha argola, de ferro tamén, por riba pró dependurar. Decóranse con cravos dourados.

O oficio dos *albardeiros* perdéu moito dende que os nosos fidalgos deixaron os seus cabalos pra viaxar e preferiron os autos que hoxe percorren as nosas estradas levando dun sitio pra outro quer a xente, quer o gado.

AFIADORES

O do *afiador* é cecáis o oficio que na Galiza se atopa máis localizado: pódese asegurar que case todolos que se adican a il son da provincia de Ourense e, máis concretamente, de Nogueira de Ramuín.

O *afiador* percorre o mundo inteiro, mais sen esquecer a súa terra á que remata por voltar en canto pode. Iste seu andar fai que precise, coma lóxica defensa, formar cos seus compañeiros unha comunidade dentro do meio en que vive; pra se entenderen antre sí, sen que ninguenos comprenda, teñen unha *verba* especial, a máis famosa de todas: o *barallete.*

Velaiquí unha mostra do seu léxico:

xamonda	navalla
queimaganchos	ferreiro
chiscar	beber
sabanta	saber
parriá	palleira
labreñar	traballar
fusta	madeira
claro	día
doca	can
oreta	auga
gaurra	noite
álvaro	gato
xabeira	chaqueta
mouga	viño
belena	muller
guaina	casa
arromanar	falar
brote	pan centeo
guzmarra	pita
nexo	non
mougado	borracho
zurus	diñeiro

O aspecto máis saínte da vida do *afiador* é o seu constante viaxar, refrexado na cantiga que dí:

Afiador andareiro
que correl-a terra toda:
non pares no meu portelo
que non quero home con roda.

Porque o "afiador andareiro" atopa doados todolos camiños; pra il non é barreira o mar nino son as fronteiras. Coma proba, imos dar un "sucedido" que, polo demáis, non deixa de ter a súa miga de filosofía:

> Falan na Galiza un afiador e un campesiño; os dous queren ir ó Norde—EE. UU.— maila viaxe custa moito e os documentos son moitos e non doados de arrenxar.
>
> Pasa o tempo. O campesiño cumpre por fin o seu desexo; xa está no Norde; moito tempo e moito diñeiro lle custóu, mais en cabo conseguiuno.
>
> Ó outro día de chegar, sai á rúa, e, ós poucos pasos, atópase co afiador: saúdos, apertas...
>
> O campesiño conta os seus traballos e apuros pra se ver elí e pregúntalle ó afiador:
>
> —E tí, coma viñeches?
>
> —Eu? Atrás da roda!

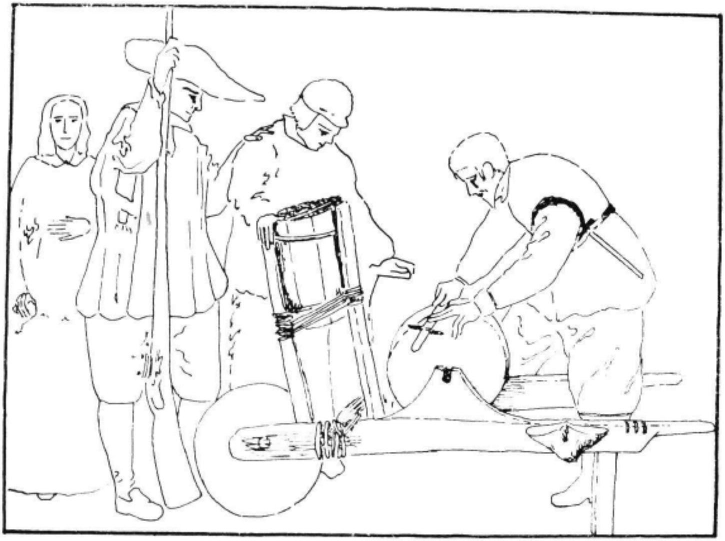


Fig. 404. - Vella *roda* de afiar, asegún unha pintura de Antonio Puga (s. XVII) que se atopa no Museo do Ermitage de Leningrado.

Esí é. A vida do afiador é esa: ir atrás da roda.

Non embargantes, semella que non sempre foi esí: a *roda* que no noso tempo empregan os *afiadores* é moderna, cecáis non anterior ó século XVII se xuzgamos polo pouco material de que dispomos pró análisis do asunto.

Na data indicada vivía un pintor ourensán, Antonio Puga, autor de varios lenzos representando oficios. Case todolos seus cadros están perdidos, mais pró noso obxeto intrésanos un dos existentes: trátase do coñecido co nome de "O afiador", que se garda no Muséu do Ermitage, en Leningrado.

Vese niste cadro un *afiador* traballando na súa *roda* portátil namentras tres persoas, dous homes e unha muller, agardan ó seu carón.

Agora ben: a *roda* é totalmente difrente da que empregan hoxe e semella, en troques, ás usadas polos *ferreiros.*

Trátase dunha roda de pedra, grande, montada nun eixe que descansa en dous soportes fincados en sendos paus que se xuntan diante ós lados dunha roda maciza de madeira. Na parte traseira, os paus teñen dous pés e a roda de afiar, anque se non ve na pintura, amostra ter un pedal prá pór en movimento por meio do pé. Na dianteira, e montado sobor dunhas estacas, vai un pipote prá i-auga que o artiluxio require.

Se lle tiramol-a roda destiñada ó trasporte, pode esta máquina de afiar confundirse, coma diximos, con algunhas das que utilizan os *ferreiros.*

Sendo Antonio Puga de Ourense, debemos matinar que pintóu a *roda* do seu cadro atal coma adoitaba ollala, podendo entón termos o convencimento de que diste xeito eran entón as *rodas* dos *afiadores.*

Máis tarde, non sabemos cando, comenzóu a se empregar a actual, máis lixeira, tanto pró trasporte coma pró traballo, e máis cómoda polo mesmo.

Agora ben: a *roda* pintada por Antonio Puga, boa pra andar polas rúas, non se axeita, certamente, ás longas camiñatas polos camiños que hoxe percorren os *afiadores.*

Tiña a ambulancia daquiles homes a mesma amplitude que tén nos nosos días?

E se a tiña, de que meio se valían pró trasporte do seu pesado artiluxio cando trataban de ir dun pobo a outro polos ruins camiños de entón?

Veleiquí unhas preguntas que temos que deixar no ar namentras non xurdan datos novos que faciliten a resposta.

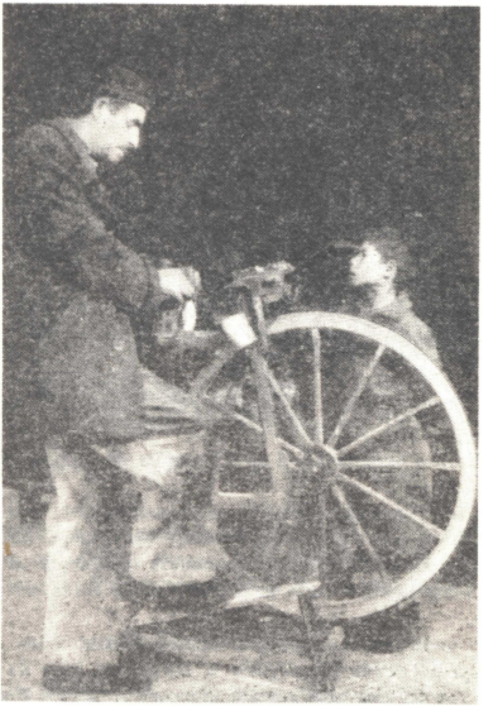
Ben é verdade que coñecemos outras representacións iconográficas do tal istrumento en tempos antergos, mailos seus autores son extranxeiros e non temos constancia do país de orixe das *rodas* que pintaron.

Antre elas, figuran sendos dibuxos de Watteau e de Benxamín Rabier nos que se ollan unhas *rodas* de afiar semellantes ás que empregan nos nosos días os que na Galiza se adican a tal oficio.

Poderíase pensar na coexistencia de varios tipos ou tamén en que as nosas fosen modificadas por influencia daquelas, mais, de certo, nada podemos deducir polo de hoxe.

Dende logo, unha sinxela ollada á *roda* que circula nos nosos tempos, amóstranos que tén moitos detalles de introducción moderna.

As *rodas* son fabricadas por *carpinteiros* do país especializados no seu feitío, confeccioándoas de encarga.



.g. 405. - Un *afiador* ourensán.

A *roda* actual componse dun armadillo de madeira que leva unha *roda* de catorce ou de dazaséis raios, dun metro de diámetro e que se pón en movimento por meio dun *pedal* articulado ó *eixe* cunha *vara*. O movimento desta *roda* pasa, por unha *correia* sen fin, a outra roda pequena que vai na parte outa do aparello e que fai xirar un eixe no que van a pedra de afiar e o esmeril, os dous circulares. Cando a *roda* non traballa, quítase a *correia,* cóllese polas patas traseiras e bótase cara adiante, deitándoa cara o frente, por onde asoma a roda, que se pón no chan, e sobor da que roda toda a máquina, convertíndose esí nun vehículo lixeiro e doado de levar.

Compremento da *roda* é un *caixón* adosado a ela e no que vai a ferramenta: *alicates, tanazas, martelo,* etc. Un bote de follalata prá auga, remata o utensilio.

O *afiador* leva consigo un *pito,* instrumento semellante á frauta de Pan, feito de madeira de buxo, e calibrado pra que díe determiñadas notas. Cada *afiador* adoita ter unha tocata propia que lle serve de anuncio e de sinal.

Non embargantes, coma o mesmo instrumento é tamén usado polos *capadores,* o *afiador* compreta o seu pregón berrando o seu oficio; por certo que, sen dúbida infruido polas terras que percorre, hoxe faino sempre en castelán.

Moitas veces o *afiador* é, ó mesmo tempo, *cantorleiro, zarralleiro* e *paragüeiro,* deica chegaren a seren sinónimos o primeiro e o derradeiro, mais eiquí falamos diles aparte por se tratare en realidade de oficios difrentes.

Cando practica varias artes, o seu instrumental increméntase, coma é lóxico, cos utensilios que precisa e dos que nos ocupamos no lugar que lles corresponde.

PARAGÜEIROS

O oficio dos *paragüeiros* é semellante en case todo ó dos *cantorleiros* e os *zarralleiros.*

Coma iles, é ambulante; percorre os camiños cun *caixón* ó lombo no que se contén o seu cativo instrumental; onde atopa traballo, pousa a caixa no chan, tira dela ferramenta, séntase e comenza os seus arrenxos.

Ó rematar, cobra, recolle as cousas e segue a súa pelerinaxe ó longo dos vieiros.

Durme onde pode, no forno ou nun palleiro; xanta na taberna ou merca algo a un veciño pra faguelo e, chegado o intre da sementeira ou da colleita, torna á súa casa pra adical-os seus brazos ó traballo da terra, que a muller e os fillos atenden o resto do ano, namentras il gaña polo mundo adiante un compremento ós seus ingresos.

Fora da casa, o seu vivir é sobrio e a gañancia, anque pequena, sempre é un desafogo na economía familiar.

O seu instrumental, dixemos, é cativo: *alicates, tanazas* e *martelo,* algunha vez un *ferro* ou *zafra* semellante á dos *zarralleiros;* logo, *ballenas,* paraugas vellos que vai mercando polas casas que percorre, e uns cantos anacos de aramio. Leva tamén consigo agulla e fío pra mendal-as teas que o precisen, anque os seus arrenxos fanse case sempre nas *ballenas* que se soltan dos seus enganches.

Tamén, pola súa conta, vai recompoñendo os paraugas vellos que merca e que logo torna a vender, cando nonos desfái pra empregal-os seus materiás nos arrenxos que vai faguendo.

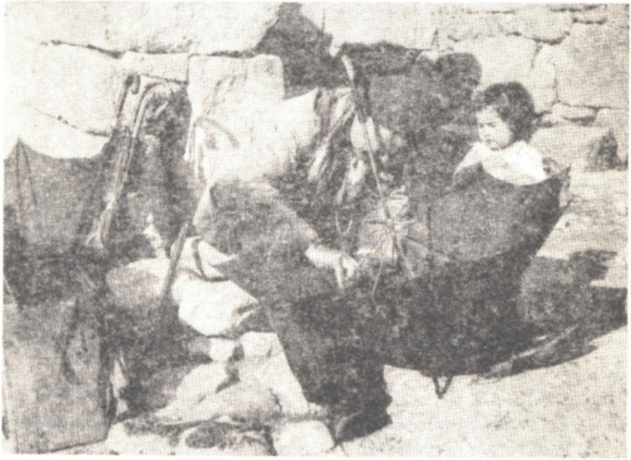


Fig. 406. - *Paragüeiro* no seu traballo. Allariz.

De todos xeitos, o oficio non é moi lucido, xa que iste traballo non abonda; por isto, os máis dos *paragüeiros* son, ó mesmo tempo, *afiadores*, sendo o derradeiro o oficio fundamental e o outro totalmente accesorio.

MUIÑEIROS E FOLOEIROS

En realidade, apenas poden ser chamados oficios os do *muiñeiro* e do *foloeiro*, senón máis ben industrias de tipo doméstico que se practican, meiante o pago dunha cantidade, prás xentes de fora da casa, mais que nun comenzo debéu cada un exercer somentes pra sí, coma pasa aínda hoxe cos *muiños* en case todalas partes da Galiza.

O *muiñeiro* é propietario dun *muiño* no que moe o gran que lle levan. Cobra polo seu traballo un tanto que varía dunhas localidades a outras —*maquía*— de acordo coa cantidade de gran moído.

Polo xeral, o que quer moer leva o gran en sacos ó *muiño* e deixao alí. O *muiñeiro* vaino botando á "moxega" consonte lle chega a rolda e recolle a fariña, que vai metendo nos mesmos sacos en que lle levaron o gran, despóis de descontal-a *maquía*, e agarda a que o dono lle vaia por il.

Non nos detemos eiquí a falar do *muiño*, posto que se estudia ó nos ocuparmos do *pan*.

O *muiñeiro* non sempre está no *muiño*, senón que vai de vez en vez a lle botar unha ollada pra observal-a boa marcha do aparello e engadirlle gran cando o precisa. Por outra parte, non é il soio queno fai, senón que a muller ou os fillos van no seu canto se é preciso.

O resto do tempo adícase, coma os seus veciños, ó traballo do campo, que é a súa fundamental angueira.

En realidade, o *muiñeiro* somentes se difrencia dos demáis en que é dono do *muiño*, poilos coñecimentos que precisa pra moer son poucos e téñenos todolos campesiños da Galiza.

Algo semellante pasa co *foloeiro*. Sendo dono dun *folón*, (do que se fala nos *tecidos)* traballa nil o lenzo que lle levan, cobrando unha cantidade en metálico por cada certo número de varas de lenzo que entran no *folón*.

O seu traballo non é tan doado coma o do *muiñeiro*, xa que precisa ter a atención posta de cote no traballo pra que se o lenzo molle ben e seña batido a xeito.

No inverno, o pano tén que sere mollado con auga quente e pra elo hai un caldeiro cheo de auga, con lume por baixo, pra lla botar cando compre.

O mesmo que o *muiño*, o *folón* é atendido indistintamente por calquera da familia.

O escaso emprego que tén o *folón* e a compricación da súa montaxe, fainos sospeitar que nunca foi o tal artiluxo de carácter familiar, senón que sempre tivo o tono industrial que hoxe apresenta.

FORNEIROS

Nalgúns sitios da Galiza dase moi ben o trigo, e, anque en pequenas cantidades, dá lugar a un oficio ó que sacan un bó rendimento os que se adican a íl: tal socede en Sant-Iago, Melide, Cea, etc.

O *forneiro* comenza por ter *forno* propio, *forno* que non varía dos privados ou dos comunás que se atopan na nosa Terra máis que no grandor.

De varios xeitos pode o *forneiro* tirar beneficio ó seu *forno:* ben faguendo il mesmo o pan e levando logo a *fornada* á feira ou ás tendas, ben alugando o *forno* pra que outros cozan nil, ou ben cocendo il a masa que lle tran xa arrenxada.

En realidade, o máis intresante niste apartado é o primeiro, xa que os outros encaixan de cheo na elaboración do pan da casa do que nos ocupamos noutro lugar.

O *forneiro* colleita il mesmo o trigo e o centeo ou ben llos merca ós veciños. Cando lle non chega pró seu consumo, merca na tenda a fariña triga que lle compre. Merca a fariña xa feita ou manda moer o gran, conforme lle resulte millor, seguindo distintos sistemas asegún as varias comarcas.

Algúns sitios especialízanse no pan de "trigo do país" un pouco menos branco que o de Castela mais de sabor millor que aquil.

A masa fana en *artesas*, cos mesmos utensilios e polo mesmo sistema que o resto do pan, sendo de calidade millor ou pior asegún o amasado, o *hisco*, a calor do *forno* etc., aparte craro está, da bondade da fariña que se empregue.

Asegún o tamaño e a forma das pezas do pan, esí teñen distintos nomes, ós que temos que engadir as do pan feito nas cidades con trigo de Castela, xa que o do país non chega pró consumo.

Esí atopamos, antre outros moitos tipos, coma exempro, os seguintes:

Molete, grande, redondo, batido, cun moño no meio, *virolo*, ou ben con dous riscos en cruz.

De libra, que pode pesar máis dunha, semellante ó anterior, mais sen virolo nin riscos.

Catrena, en forma de bolo pequeno, cun viroliño na cima.

Gallafardo, outo, alongado, cun risco fondo e trasversal polo meio.

Torta, chato, redondo, de tres ou catro libras, con riscos cruzados por riba, que deixan a codia coadriculada.

Rosca, en forma de aro, feito con tiras de masa trenzada; faise con masa *bregada*.

Cornucho, ou *cornecho*, tamén de masa bregada, dun feitío especial do que resulta saíl-a peza con catro cornos, ó que alude o nome que se lle dá.

Osos, de masa bregada, longos e delgadiños, cos cabos algo máis grosos; atura moito sen se pór resésego.

E outros moitos máis, pois cada localidade tén os seus tipos e, por veces, un mesmo tipo recebe distintos nomes duns sitios a outros.

Outros *forneiros*, e son os que máis abondan, fan o pan con fariña centea, dándolle forma de bolos redondos, grandes e baixos.

Ás veces fan unha mistura de trigo e centeo ou, poucas veces, de centeo e millo.

Polo xeral, os máis dos *forneiros* levan o seu pan polos lugares dos arredores ou ás feiras que lles collen preto.

O pan vai en alforxas grandes por riba dunha besta; ó pasar por onde hai casas, o *forneiro*, e máis adoito un seu fillo ou un pinche, berra: "O panadeiro...!"

FA HUMANIDADES FERROL

Por veces teñen siareiros fixos e entón vailles bater á porta pra que recollan o pan.

Cando vai á feira, pousa o pan por riba de caixóns ou de táboas que lle emprestan, cobertas cunha sabenla branca, e alí agarda a que os feirantes, chegado o intre do xantar ou da merenda, vaian a llo mercar pra faguer compaña ó compango que levan da casa ou que adequiren na mesma feira.

Nos sitios en que tén un certo desenrolo o oficio dos *forneiros*, aparez un problema que non deixa de ter a súa importancia: os máis dos días do ano toda a familia anda atalegada co pan; pola serán e pola noite, coa masa e coa cocedela; logo, polo día, hai que ilo vender, ben ás feiras, ben ós lugares; o pouco tempo que queda ceibe, precísase pra durmir, e coma niste traballo teñen ocupación todos, o pai, a nai e os fillos grandeiros, ninguén tén vagar pra lle botar unha mán ós miniños pequerrechos, que se van criando sen que ninguenos atenda e sofrindo unha chea de golpes e accidentes dos que non sempre quedan sen sinal.

CHICULATEIROS

O oficio dos *chiculateiros*, anque relativamente novo, tén un certo prestixio que lle dá a limitación do consumo do chiculate ás xentes ben acomodadas, sendo na tradición popular algo semellante á ambrosía, até o punto de comenzaren a se alarmar pola gravedá dalgunha enfermedade ó saberen que o pacente era alimentado con chiculate. Algo esí coma o caldo de pita noutros sitios.

Hoxe minguóu iste prestixio ó se popularizar e porse á mán de calquera, mais aínda o "tomal-o chiculate" sinala no noso campo unha data de certa importancia.

Na actualidade faise por meio de máquinas na súa totalidade, mais aínda se conservan nalgúns sitios os antigos trebellos empregados no seu feitío, que son os que imos ollar agora.

Coménzase por torral-o cacao, mercado na tenda, na *tarteira* de cobre, de preto dun metro de diámetro; a *tarteira* vai sobor dos *trespés* e leva lume por baixo. O cacao vaise removendo pra que torre por igoal e, ó rematar, *escáscase* collendo coa man os graus, un por un, e debullándoos cos dedos.

Despóis de *escascado, abandéxase* en *bandexas* de madeira pra limpar ben os graus e separalos das cascas ou *cascarilla*, azalougándoo e baténdoo ben, namentras se lle van tirando as cascas coa man.

Entón procédese a *moelo*. Pra isto empréganse as *pedras*, semellantes ós vellos muiños planos de man que tanto abondan na nosa prehistoria. Consisten nunha lousa cóncava de pedra de gra, con tres pés por baixo que forman corpo coela. O compremento da *pedra* é o *rebolo*, cilindro tamén de gra, un pouco máis ancho que a *pedra* e que, frotando coela, moe o cacao. Pra esta operación compre unha certa temperatura e pra lograla métese por baixo da *pedra* o *braseiro* con carbóns acesos.

O cacao moído vai caíndo nunha vasixa que se pón ó seu cabo, na parte baixa, e que se chama *artesa* se é de madeira ou *paila* se é de lata.

Namentras, písase o zucre e a canela no *morteiro* de ferro e logo bótanse, xuntamente coa fariña, na *artesa* en que está o cacao, misturándose ben, e volven a pasar pola *pedra* pra seren moídos de novo e recollidos outra vez na *artesa*.

Feita esí a *pasta*, vaise pondo en *bolos* que se pesan, quitándolles ou engadíndolles o que for preciso pra que díen o peso que conveña.

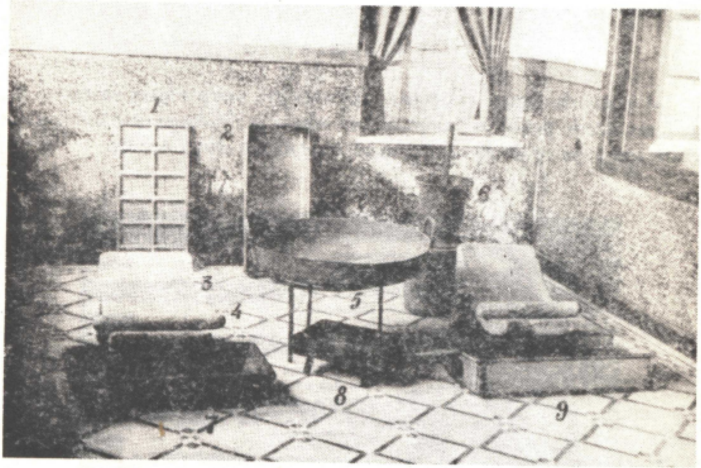


Fig. 407. - Trebellos dos *chiculateiros:* 1, *batidoira.* 2, *bandexa.* 3, *pedra.* 4, *rebolo.* 5, *tarteira co trespés.* 6, *morteiro.* 7, *artesa.* 8, *braseiro.* 9, *paila.* Museo da Fábrica de Don Modesto Rodríguez, de Allariz.

Á beira, tense perparada a *batideira,* que é unha bandexa de madeira dividida en oito compartimentos por meio de travesas. Os compartimentos cóbrense con papel branco e en cada un ponse un *bolo*. Chea a *batideira,* ponse nun coarto ben quente e alí, sobor dunha mesa, *bátense,* collendo a táboa por un cabo e faguéndoa subir e baixar contra a mesa pra que o *bolo* se vaia estendendo até encher o seu compartimento.

Despóis de *batido,* pónselle a *marca,* que é un molde de folla de lata pra sinalar en cada *libra* as *onzas* en que se pode dividir por meio das liñas de menor resistencia que deixa sinaladas a *marca,* que poden ser dazaséis ou vinte.

Pra remate, déixanse secar, sácanse da *batideira,* embrúllanse no papel e quedan listas pra seren vendidas.

Naturalmente, a calidade do chiculate varía, non soio polos produtos millores ou piores que se empreguen, senón tamén pola proporción en que señan misturados; todo isto, craro está, pertence ó segredo do oficio que cada *chiculateiro* garda pra sí.

Un home cunha *pedra* pode faguer sobor de dez a quince libras diarias de chiculate.

Hoxe non, mais aínda non fai moito que había familias acomodadas que traguían o *chiculateiro* á casa, mercaban na tenda os produtos, escollendo os de millor calidade e, de diante diles, faguíase o chiculate pra todo o ano.

REDEIRAS

O oficio de faguer e arrenxal-as redes prá pesca é case excrusivo das mulleres, sendo poucolos homes que se adican a il, anque case todolos mariñáns son capaces de compoñer unha rede cando chega o intre.

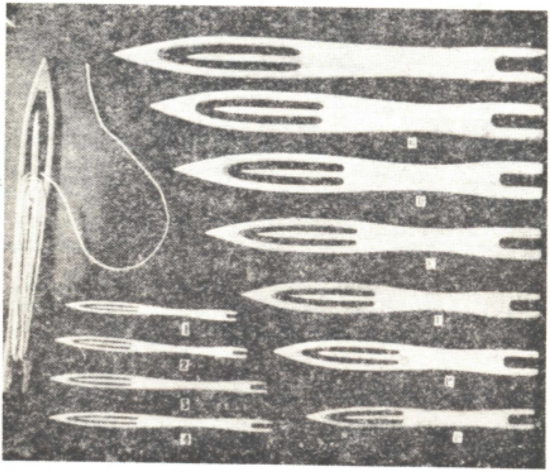


Fig. 408. - *Agullas* de faguer redes.

Tratándose de redes de río, entran máis no campo do home, xa que as mulleres atenden de cote á terra millor que á pesca.

En xeral, as *redeiras* son mulleres especializadas niste traballo, atopándose sitios en que todalo saben, namentras que noutros somentelo poden faguer algunhas.

Adoitan traballar varias mulleres xuntas vixiadas por un home que está a carón delas; unhas veces é o amo pra quen traballan a xornal e outras un empregado diste pra tal tarefa.

O instrumental da *redeira* é cativo: *tiseiras* ou *tesoiras* pra cortal-o fío, os *tacos* de madeira pra sinalar o ancho da malla, e as *agullas* ou *lanzadeiras*.

O aparello fundamental é a *agulla*. Denantes usábanse tamén *agullas* de ferro, mais non daban bó resultado por esbararen con moita facilidade da mán e perdérense diste xeito moitas cando se traballaba coelas no mar. Por outra parte, ó se enferruxaren, lixaban o fío que despóis rachaba moito polos lixos do ferruxe.

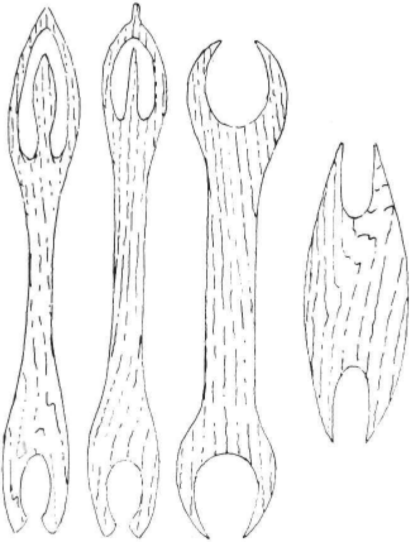


Fig. 409. - Tipos de agullas de redes.

Istes incomenentes fixeron que se abandoasen as *agullas* de metal, empregándose agora somentelas de madeira.

As *agullas* pódense mercar na tenda, feitas de fábrica, mais éstas son pouco cobizadas porque creban con facilidade e son algo estreitas. Case que todas son feitas con madeira de buxo ou de haia e, pra que señan máis flexibles, téñense uns días metidas en aceite até que se enchumben dabondo.

En Cangas, Moaña etc., hai quen se adica a faguer *agullas* a man, de madeira de buxo, moito millores que as da tenda, non somentes polo xeitosas á man, senón tamén porque, ó seren máis anchas na *cabeza*, ademiten unha meirande cantidade de fío ó carregalas.

Atópanse varias formas de *agullas*, anque a difrencia funcional antre elas non existe, xa que todas traballan do mesmo xeito.

Coma queira que seña, precísase unha serie de *agullas* de varios tamaños, serie que tén correntemente once pezas, de pequena a grande.

Compréndese que cada *agulla* é pra un tamaño determiñado de malla e que, polo tanto, a cada tipo de *agulla* tén que corresponder un de *taco*, que non é mais que un anaco rectangular de madeira cos lados máis longos arredondados. O ancho do *taco* é o que sinala o ancho da malla.

A agulla meirande, mede uns 31 cms. de longo e emprégase pra faguer *redes maiestras*, que envolven os flotadores de vidro que nalgúns *aparellos* se poñen no canto dos *cortizos*.

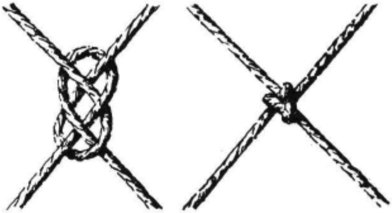


Fig. 410. - Estructura dos nós das redes; o da direita, froxo; o da ezquerda xa apreixado.

As que se sinalan no mercado coas letras G e D, meden 28 e 26 cms., e coelas fanse os *aparellos* de moito grandor, coma a *parexa*, a *vaca* e o *bou.*

As das letras K, E, M, e N, de 24, 21, 19 e 16,50 cms., respectivamente, serven pra atar, unhas ás outras, as pezas de rede que forman os *aparellos* a que denantes aludimos.

As máis pequenas sinálanse cos númaros 4, 3, 2, e 1, e teñen de lonxitude 16, 15, 13,50 e 12 cms. Coelas fanse os *aparellos* prá pesca de sardiña e prás redes do *xeito*, *cerco*, etc.

As *redeiras* adícanse case sempre a mendar redes, póndolles anacos doutras ou tecendo elas o que seña preciso prás gobernar, mais tamén poden faguer redes novas.

Pra elo comenzan por un cabo, que amarran a un pau ou a un gancho na parede, enchen a *agulla* co fío, collen o *taco* e van faguendo na rede de acordo co grandor da malla que se queira.

A malla pódese medir de catro maneiras distintas, en realidade moi semellantes antre sí. Son as seguintes:

1º Indicando o númaro de mallas que corresponden a cada palmo, tendo a rede ben tirante: "Rede de oito en palmo".

2º Contando os nós das mallas que caiben no palmo coa rede tirante: "Rede de dazaoito nós en palmo".

3º O mesmo, anque coa concesión de medir en 20 cms. no canto do palmo: "Rede de doce nós en 20 centímetros".

4º Medida da malla en milímetros, sempre pola maior lonxitude, é decir, coa rede ben estirada: "Malla de trintecinco milímetros". Tamén se pode medir do mesmo xeito por centímetros: "Malla de 2 centímetros".

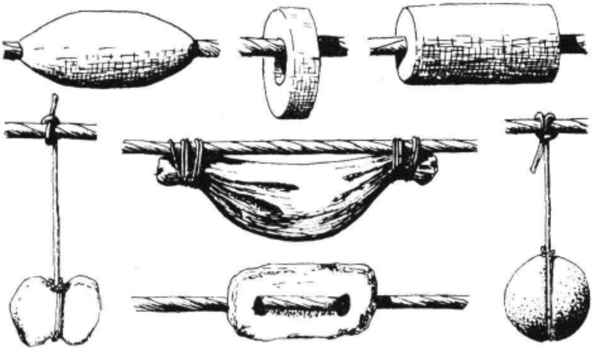


Fig. 411. - *Pensos* de redes. Os da parte superior, de chumbo; os outros de pedra; o do meio, de area.

Cada unha destas medidas sinala unha rede determiñada pra peixes do mesmo ou parecido tamaño e manteñen antre sí unha equivalencia da que poden server de mostra as seguintes, que corresponden todas á mesma rede:

"Rede de dúas mallas en palmo".
"Rede de tres nós en palmo".
"Rede de tres nós en vinte centímetros".
"Malla de cento corenta milímetros".
"Malla de catorce centímetros".

As redes que teñen a malla pequena chámanse *redes chousas* ou *redes de pano chouso;* as que a teñen grande, son *redes lasas* ou *de pano laso.*

Moitas redes fanse en *panos* ou pezas que se levan ceibes, mais prás usar, únense; coíste obxeto, os *panos* levan nos cabos, de arriba a abaixo, unhas lazadas que se enfían antre sí pra xuntar un *pano* ó seguinte; iste artiluxio prás unir chámase *mistoiro.*

Nas redes de *cope,* o peixe sácase por unha abertura que, ó lanzal-a rede ó mar, vai pechada cunha liña; é a chamada *xareta,* do mesmo feitío que o *mistoiro.*

Algunhas redes de gran tamaño levan *reforzos,* que son dúas bandas de rede forte, unha por riba e outra por baixo, que a defenden pra que se non derrame.

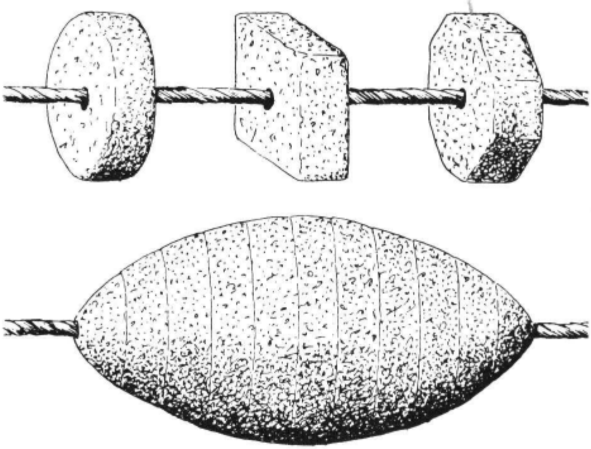


Fig. 412. - *Cortizos* das redes.

Logo, *entrállanse* as redes, póndollel-as dúas cordas, superior e inferior, en que van os *cortizos* e os *chumbos* respectivamente, tendo tino de que a rede quede floxa pra que faga plegues ou bolsas.

Engádenselles os *calóns, boureles,* etc., dos que nos ocuparemos ó falar das castes de redes, e logo *tínguense* cando o precisan, xa que algunhas empréganse en branco.

Prás *tinguir,* lévanse ó *encascador.* O tinte faise con casca de salgueiro que se ferve con auga nunha *caldeira* cilíndrica, con forno por baixo; preparada a i-auga de tinte, pasa por meio dun cano ó *encascador* propiamente dito. Iste consiste nunhas tinallas de pedra ou de ladrillo:

a máis pequena chámase *maseiro* e alí vai a i-auga e métese a rede, deixándoa algún tempo; logo, por meio dunha roldana coa súa corda, vaise pasando a rede, sobor dun rolo de madeira, ó *pío,* onde se tén algún tempo; tírase logo delí e ponse a secar ó ar.

O mellor tinte é o que se fai con casca de salgueiro, que os campesiños venden ós pescadores, mais coma non chega a que se produz na Galiza, botan man da casca de piñeiro de Ibiza, única con que se pode sustituir aquela.

Os *cortizos* prás *corchadas* das *trallas* fanos, pol-o xeral, os mesmos pescadores ou os *redeiros,* mais denantes traguíanos xa feitos os *carboeiros,* que os *queimaban* e enfiaban en varas por ducias e que logo vendían a quenos precisaba. Os *cortizos* eran *queimados,* isto é, chamuscados, pra aumental-a súa dura e que non podreceran aixiña.

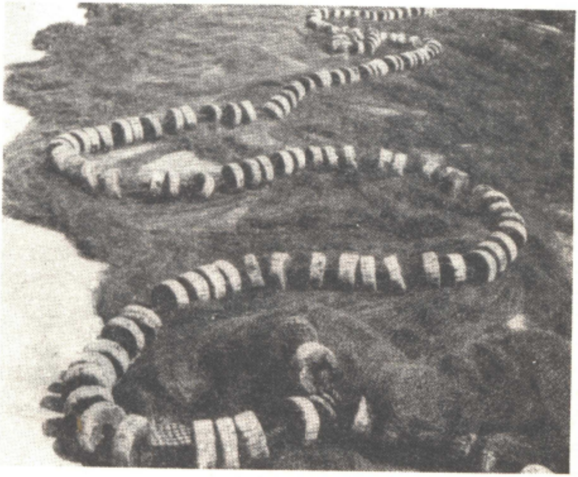


Fig. 413. - *Corchada* dunha rede.

Os *cortizos* poden ter diversas formas e tamaños asegún as redes a que se destiñen e ó oficio que dentro delas teñan que cumprir. Uns van enfiados nas trallas, mais outros van nos cabos duns fíos dos que dependura a rede.

Os *chumbos,* que van na tralla inferior, teñen por obxeto manter tensalas redes dentro da i-auga.

O mesmo que os *cortizos*, os *chumbos* poden ter moitas formas e tamaños, mais tamén varía a materia de que se fan. Os máis son de chumbo en tubo cortado en anacos polo xeral.

Outros consisten en pedras esféricas ou chairas cun galgado prás atar. Poden tamén ser de pizarra furada, enfiándose entón na tralla.

Semellantes a istes son os de cerámica, ben feitos xa coíste obxeto, ben aproveitando anacos de vasixa.

E, pra remate, poden ser de area metida nunha bulsa de lenzo que se ata polos dous cabos ou por un á *tralla* da rede.

Os primeiros son os que se chaman propiamente *chumbos*, anque tamén poden ser doutro metal, algunhas veces ferro en forma de anelos.

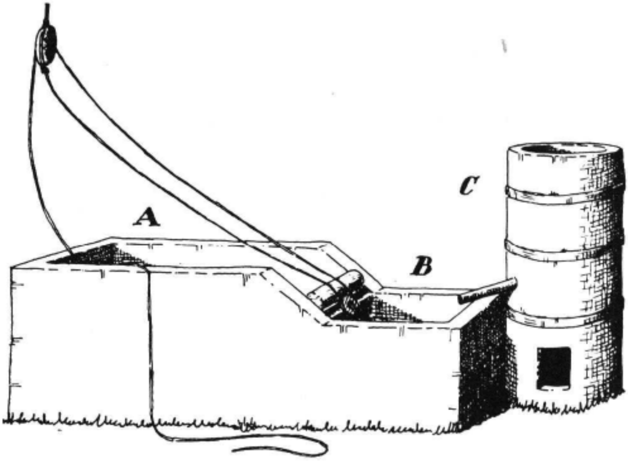


Fig. 414. - *Encascador* pra tinguil-as redes: A, *pío*. B, *maseiro*. C, *caldeiro*.

Os de pedra son *pesos, pedras* ou *pandullos*, o mesmo que os de cerámica, e os de area, *pandulleiras*.

O fío prás redes mércase nas tendas e, asegún o tipo de rede que se queira faguer, escóllese de algodón ou de cáñamo. O mesmo socede co grosor, podendo ser o primeiro de 6, de 12 e de 24 cabos, e o outro, de 12, de 24 ou de 28 cabos.

Diremos, pra remate, que en moitos sitios as *redeiras* cobran *quiñón*, coma os mariñeiros; parez ser o costume mais vello, mais hoxe é case xeral que traballen cobrando un xornal determiñado.

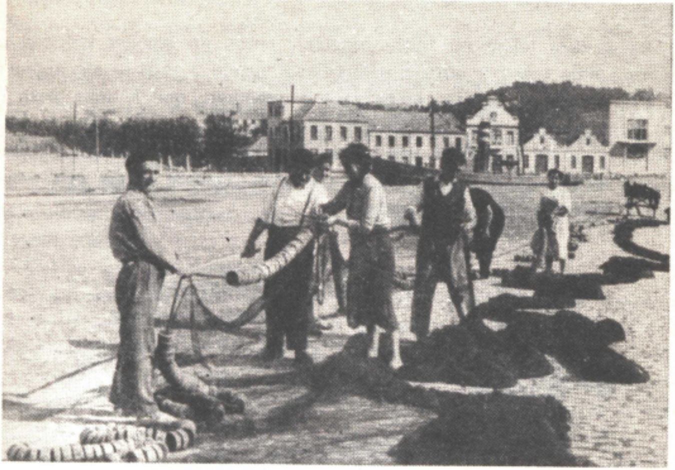


Fig. 415. - Cosendo as relingas a unha rede. Pontevedra.

Todo o dito debe ser apricado tanto ó mar coma ó río, anque, craro está, en moito menos volume no derradeiro, en que, ademáis, é corrente que o pescantín faga il mesmo os seus aparellos.

VELEIROS

Hoxe son xa moi poucolos barcos que se moven por meio de velas, xa que case que todos se moven por meio de motores ou do vapor, polo que o oficio dos *veleiros* ou fabricantes de *velas* pra barcos vai desaparecendo.

O instrumental do *veleiro* é pouco: *tixeira* e *coitelo* pra cortal-o lenzo, *agullas* pró coser e *rempuxo* pra espetal-as *agullas.*

Denantes faguíanse as velas con lenzo feito con liño da terra e tecido nos nosos teares, mais agora traise de fora, xa tecido.

O *veleiro* comenza por espetar no chan uns cravos que sinalan a forma e o tamaño da vela. Logo, antre iles, pón unha corda que ha faguel-as beiras da vela: a *relinga.* Iste conxunto chámase a *brusca.*

Feita a *brusca,* vai cortando o lenzo coas *tixeiras* e cos *coitelos,* dándolle o longo preciso e a forma que deban levar, faguendo *panos enteiros, meios panos, coartos panos,* etc.

Logo procede a cosel-os panos antre sí, faguendo que un monte no outro, *cenefas,* e cosendo polos dous lados coas *agullas* con fíos alquitranados.

As *agullas* teñen un feitío especial, sendo de sección redonda no comenzo, onde teñen o *ollo,* e triangulares dende a mitade até a punta.

Pra espetal-as agullas emprégase o *rempuxo,* que é unha peza de coiro que se axusta á man, deixando ceibelos dedos, e que tén un disco de ferro na parte da palma, cun ponteado coma o dos dedás pra apoial-a agulla e *arrempuxala* pra que entre no lenzo. Trátase dunha peza semellante á *manopla* dos albardeiros.

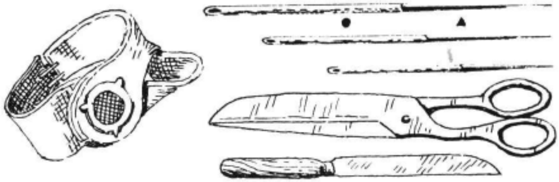


Fig. 416. - *Rempuxo, agullas de tres fíos, tiseiras* e *coitelo* dos *veleiros.*

As *agullas* son varias e de distintos tamaños asegún o groso do lenzo en que se teña que traballar coelas.

Cosidol-os lenzos, cósese a vela ás *relingas* que a bordean, tamén por meio de fío alquitranado, e póñenselle os *rixos* e os *velafíns,* os *calos,* as *poias* e os demáis aditamentos que as velas precisan.

A operación de cosel-as velas fana sentados e co pano apoiado nos xionllos, faguendo do mesmo xeito o engadido das *relingas* e demáis.

A derradeira operación, que non todalas velas levan senón somentes algunhas, é a do *tinguido,* que se fai polo mesmo sistema que o das redes.

Xa se comprende que a misión dos *veleiros* non é somentes faguer velas novas, senón tamén arrenxar e mendar as que se derraman.

XASTRES E COSTUREIRAS

Xastres e *costureiras* costituien no noso campo una verdadeira caste. Ceibes dos traballos da terra, teñen algo "aseñoritado" que fai que os campesiñol-os ollen con certa bulra.

O seu traballo, que non precisa meirande esforzo, permételes falar namentras cosen e esí son, especialmente as *costureiras,* verdadeiros boletíns que levan as novas dunhas casas ás outras, que saben contos e cantigas deprendidas duns e doutros e que teñen unha sociabilidade superior á dos seus veciños pola mor do mesmo oficio que lles exixe afabilidade no trato cos clientes.

No campo, todos son nemigos dos *xastres;* hai centos de ditos, cantigas e contos que os tratan de pouco homes, de ladróns e de larpeiros, chatas que tamén teñen que sofril-as *costureiras,* anque na realidade señan elas as que trunfan nas festas e fiadeiros.

Algúns apuntan a ideia de que o disprecio que as xentes do noso campo sinten polos *xastres* seña o desdén da raza guerreira polos oficios de senso mulleril.

O tipo máis intresante é, sen dúbida, o da *costureira,* por sel-o seu oficio máis ambulante que o do *xastre.* As máis das *costureiras* van coser ás casas en que as chaman, namentras que os *xastres* adoitan ter un obradoiro no que reciben os encárregos e fan os traballos.

Os trebellos de *xastres* e *costureiras* son os mesmos: *tiseira* pró pano, *tiseira* pequena, *agullas,* gardadas no *agulleiro* pra que se non perdan, *dedal* e *alfinetes,* a máis dos *fíos* e *liñas* pra coseren.

Nos derradeiros tempos engadiron a *máquina de coser,* que tardóu moito en se impór, xa que a xente quería millol-as cousas "cosidas a man", pois desconfiaba da eficacia do artiluxio destiñado a aforrar traballo ós *xastres* e ás *costureiras.*

Estas adoitan usaren *máquinas de man,* prás poder levar consigo ás casas, namentras que iles téñenas *de pé,* pois son meirandes que as outras pola caste de pano a que se destiñan.

As *costureiras* traballan, coma dixemos, polas casas; van "a mantido", recebendo, a máis do xornal, o almorzo, o xantar e a merenda.

Tamén cosen "a seco", faguéndoo entón na súa casa e cobrando craro está, un xornal mais outo.

As *costureiras* fan roupa de mulleres e nenos e a interior dos homes. Denantes sabían faguer camisas labradas, botóns de fío e todo canto un mozo ou unha moza precisaba pra campar nas festas e días "de pote". Hoxe cínguense a cortar e coser o que os figuríns das cidades lles levan e a súa abelencia non pasa de saberen "estar á moda".

Os *xastres* faguían denantes non somentelos traxes dos homes, senón tamén os dengues e muradanas das mulleres, máis xa teñen, coma elas, o traballo reducido a imitaren as modas vilegas.

Aínda non hai moito tiveron os *xastres* un intre que deu xeito á súa abelencia e ó seu arte: o tempo en que as *remontas* privaron no noso campo. Puderon daquela lucírense faguendo arte na costura dos panos; mais foi o canto de ciño do seu oficio. Hoxe teñen que fagueren o que xa lles ven dibuxado, sen que a súa pantesía teña lugar no traballo.

Non deixa de ter intrés o feito de que denantel-os *xastres* "tomaban as medidas" cunha variña, na que faguían tallas coa navalla, ou cunha tira de lenzo negro, que entón sinalaban con puntadas de fío branco.

PALILLEIRAS

Veleiquí un oficio que, a pesares de se practicar nun área moi restrinxida, acadóu sona universal polos seus produtos, que chegaban a todas partes.

Os encaixes que fan as *palilleiras* son coñecidos co nome de *encaixes de Camariñas,* anque iste pobo non seña o úneco nen o principal centro de producción, senón máis ben o que centraliza os encaixes prá súa venda ó exterior.

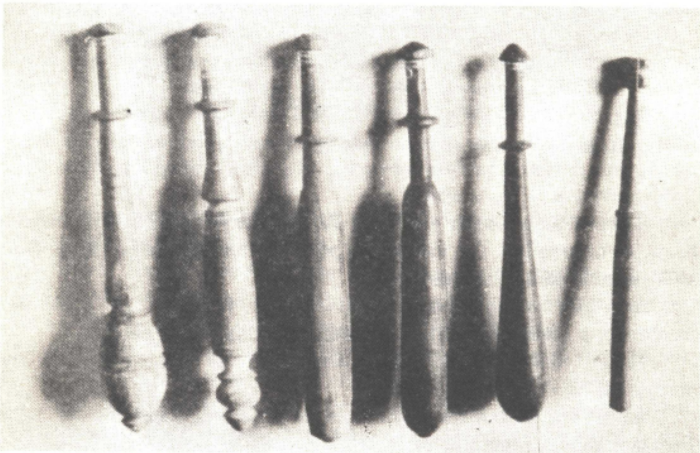


Fig. 417. - *Panillas* e *panillos* das *panilleiras* de Muxía (Cruña).

Atópanse *palilleiras* na zona mariñán do N.W. da provincia da Cruña, dende Malpica até Fisterra, acadando no interior deica Vimianzo.

Denantes tivo máis importancia que hoxe pola competencia que agora lle fan os encaixes elaborados mecánicamente.

Non poidemos saber cousa algunha da súa orixe, fora da tradición, culta certamente, que a supón de procedencia italiá e introducida polos séculos XVI ou XVII.

Dous utensilios tén iste oficio: a *almohada* e os *palillos.*

A *almohada* faise cun feixe de palla ben apertada que se arma antre dúas *varas* que sobresán por riba; o conxunto vai embrullado nun lenzo que se cose ben tenso polo costado e polos cabos; na parte inferior, onde tén que sofrir o roce dos *palillos* e das mans, pónselle un anaco de pelica de ovella pra que se non derrame o lenzo tan aixiña. Nun dos cabos saíntes das varas dependúrase unha *bulsa* pequena e un *alfiniteiro,* aquela pra gardal-as *tiseiras, agullas* etc. e iste pra espetal-os *alfinetes* que compre tér sempre a man.

Os *palillos* consisten nunhas pezas torneadas, de madeira, duns 10 cms. de longo e que teñen a parte superior disposta pra enrolal-o fío con que se fai o encaixe.

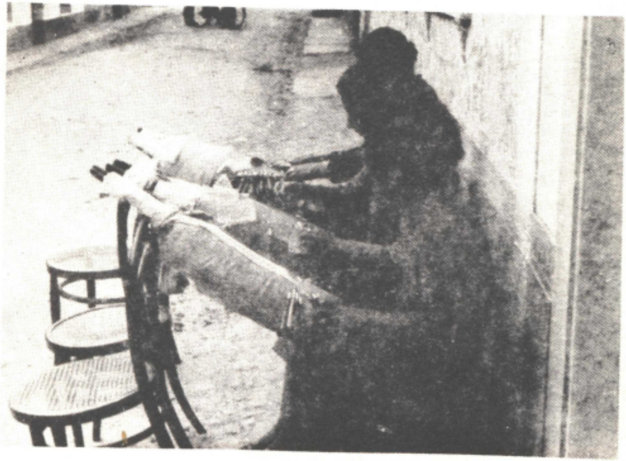


Fig. 418. - *Panilleiras* faguendo encaixe nunha rúa de Muxía (Cruña).

Os *palillos* son feitos polo torneiro nun torno movido co pé e empregando tres ou catro *trenchas* de distintos grandores.

As ditas pezas son de dúas castes: *palillos* e *palillas.* Os *palillos* son estreitos, do mesmo ancho en toda a súa lonxitude; empréganse pra faguer encaixes anchos prós que se precisan moitos fíos. As *palillas* teñen un abultamento na parte inferior e úsanse pró encaixe estreito. Poden ser de amieiro, buxo ou noceira.

Compre adevertir que o nome distes instrumentos témolos ouvido tamén coma *panillos* e *panullas.*

O *torneiro* aínda fai outra cousa en relación cos encaixes, que son as *tillas,* tabliñas de madeira moi fina, case trasparente, de 25 cms. de longo por 10 de ancho, e que se emprega pra embrullal-os encaixes unha vez rematados.

Até fai pouco xuntábanse moitas *palilleiras* ou *panilleiras* a *palillar* na casa dunha delas. Hoxe somente traballan xuntas as de cada familia.

Poñen un banco no meio e as *palilleiras* instálanse a mitade de cada lado, sentadas no chan ou en tallos baixiños; apoian a *almohada* no banco central, coas varas cara arriba, e comenzan o traballo.

O dibuxo do encaixe faise previamente nun *cartón* sobor dunha trama coadriculada, precurando que os enlaces dos fíos coincidan cos vértices, asegún o tamaño do encaixe e tamén a cantidade de fíos que compre empregar, e os sitios en que se ístes xuntan fai trama de *meio punto*, se os fíos son poucos, ou de *punto inteiro* se son moitos.

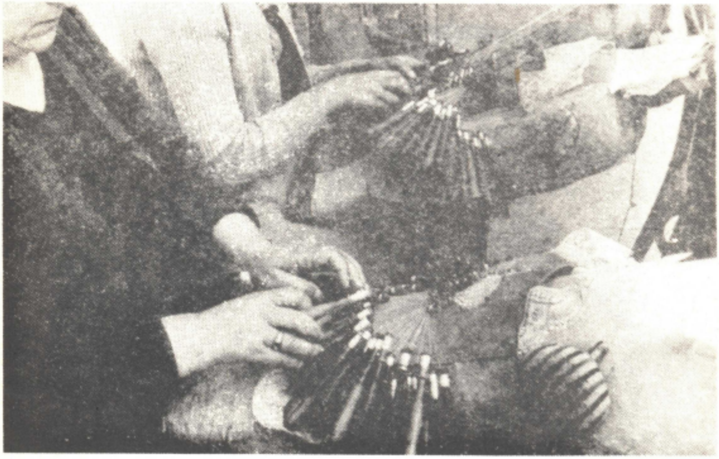


Fig. 419. - As mans das *panilleiras* xogan cos *panillos* e vai nacendo o encaixe. Muxía.

Feito o dibuxo, *pícase* cun alfinete grande nos sitios en que se han cruzar os fíos. O *picado* tén a súa importancia, pois da perfección e simetría con que se faga depende a calidade do encaixe.

Logo, ponse o *cartón* na *almohada* e prepáranse os *palillos* ou as *palillas* que fagan falla, embrullando o fío niles e faguéndolle un lazo pra que se non desenrole.

Denantes empregabase fío de liño do país, arrenxado coíste obxeto, mais agora mércano fiado xa, por regra xeral procedente de Barcelona.

Unha vez preparado todo, van amarrando o cabo de cada fío a uns *alfinetes* espetados no comenzo do *cartón,* nos buratos feitos con anterioridade.

Entón comenzan a *palillar,* trenzando os fíos por *pares,* dous en cada man, mudando os alfinetes consonte van avanzando no traballo.

Unha vez *palillado* o anaco de encaixe dibuxado no *cartón,* recóllese prá parte de riba e séguese diste xeito até acadar a lonxitude precisa.

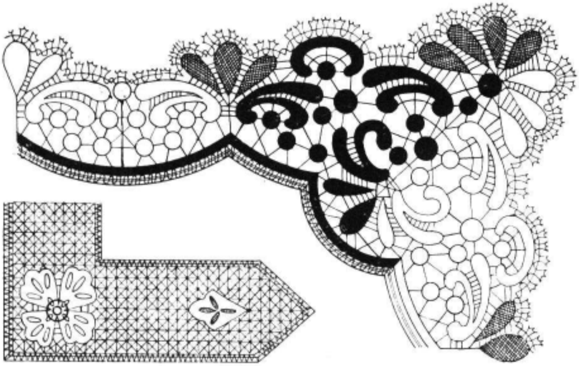


Fig. 420. - *Cartóns* pra faguel-os encaixes. Muxía (Cruña).

Consonte se vai esgotando o anaco ceibe do fío dos *palillos,* desfaise a lazada, alóngase e vóltase a suxeitar.

O traballo das *palilleiras* exixe unha gran atención e moita axilidade nos dedos, xa que é corrente que traballen con corenta *pares* e un cento de alfinetes e calquer erro que cometan fai desmerecel-a obra.

Rematado o encaixe, embrúllase na *tilla* e gárdase até que as *tratantas* veñan por iles pra llos levar ós exportadores, que viven case que todos en Camariñas.

Elí gárdanos en caixóns e mándanos pra fora.

Os dibuxos prós encaixes fanos, coma xa diximos, homes que teñen certa maña pra esta laboura e pola que cobran un tanto. Outros ármanol-as mesmas *palilleiras* ou *palillan* os que lles mandan os exportadores cando istes precisan un tipo determiñado de encaixe.

Onde máis se fai iste traballo é nos pobos da costa, adicándose a il as mulleres e as fillas dos pescadores, que gañan esí un bo suplemento nos seus ingresos namentralos homes andan no mar.

MAZADEIRAS, FIANDEIRAS E TECELÁNS

Algo semellante ó que pasa cos *seitureiros* e *seitureiras* acontez tamén cos tres oficios de que imos falar eiquí: non son propiamente oficios porque non costituien ocupación excrusiva mais, visto que proporcioan un xornal, queremos consideiralos coma tales, especialmente tratándose das *tecedeiras* ou *teceláns,* que teñen gran semellanza coas *costureiras.*

Nas casas en que se colle moito liño, rarísimas hoxe, encomendábase o traballo da *maza* ás *mazadeiras* que ían polos lugares en precura dunha gañancia que o tempo ceibe lles deixaba faguer.

Ó falar do liño fálase tamén das súas angueiras polo que eiquí somentes faguemos notar que as *mazadeiras* tran consigo as súas *mazas* e que cobran en especie un tanto polo traballo feito, que correntemente é unha *maza* por cada *angadoiro,* debéndose ter en conta que un *angadoiro* tén vintecatro *mazas.*

As *fiadeiras* traballan polo xeral nas súas casas, ás que se lles leva o liño xa *asedado* ou a lá *cardada,* indicándollel-o groso de que se quer o fío. Elas, coas súas *rocas* e os seus *fusos,* vanas *fiando* até rematar, cobrando tamén de acordo co traballo feito. As *fiandeiras* aproveitan o tempo ceibe pra *fiar;* coa súa roca e o seu fuso, van co gado, vixían o xantar ou precuran polos nenos, sacando utilidade á súa folganza obrigada.

Algunhas non empregan pra *fiar* o *fuso,* senón a *máquina,* anque son poucas, non somentes pola dificultade do manexo senón tamén porque o fío é máis ruin.

As *teceláns* son olladas polo pobo do mesmo xeito que as *costureiras,* apóndollel-as mesmas chatas e téndoas na mesma prevención, polo que lles cantan cantigas nas que as sitúan no mesmo plano:

> Costureira nona quero,
> tecelana xa ma dan:
> teñen as pernas delgadas
> de estar a carón do chán.

As teceláns traballan na súa casa e co seu *tear.* Receben o liño e a lá en *cadea,* xa *urdido,* ou en *novelos,* faguendo entón elas o *urdido.*

O que cobran polo seu traballo, anque en relación coa tea feita, varía moito, asegún señan *lenzos, picotes, mantas, colchas,* etc. o que teñan que *tecer.*

Anque non tan "aseñoritadas" coma as *costureiras,* síntense, coma elas, superiores ós demáis e os outros páganlles na mesma moeda.

De todos xeitos, a *tecelán* non está tan especializada coma a *costureira* xa que, cando non tén que *tecer* ou o traballo da terra apreta, bota man da aixada ou da fouciña.

Nalgúns sitios, antre iles Betanzos, atópanse homes adicados a iste oficio, anque traballando pola súa conta con fío de algodón que mercan na tenda. Logo levan os lenzos ás feiras ou véndenos nas súas casas.

LEITEIRAS, RIANXEIRAS E LAVANDEIRAS

Os campesiños que viven a carón das vilas e das cidades teñen nistes núcreos unha fonte de ingresos, coma xa vimos cos *canteiros, albañís,* etc.

As mulleres non son menos; namentralos homes gañan o seu xornal traballando nalgunha obra, elas dan saída ós produtos do seu leiro, do seu gado ou do seu traballo, contribuindo ó sosteñimento do fogar do que son na Galiza as raíñas indiscutibres.

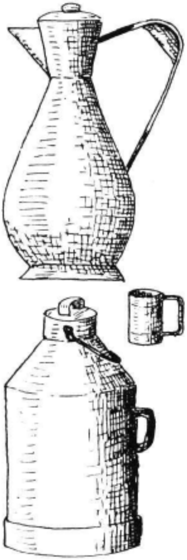


Fig. 421. - *Latas* do leite e *pichola* pró medir, empregadas polas *leiteiras.*

Antre as actividás das mulleres a que eiquí aludimos, figuran principalmente tres: *leiteiras, rianxeiras* e *lavandeiras.*

As *leiteiras* tran á cidade non somentelo leite da súa facenda senón que tamén mercan o sobrante das outras casas do lugar e mistúrano co seu, fora dalgunhas, non moitas, que tran separado o de cada casa pra que se non derrame, cousa que pasa coesta mistura e que é o desespero das amas cando ven que se lles "corta" o leite ó fervelo, fenómeno do que as *leiteiras* culpan logo "ó tempo de tormenta", a "lle non botar unha area de sal", á "calor que fai" etc.

Pola mañán cedo, a *leiteira* mungue as súas vacas e percorre as casas da veciñas mercándollel-o leite, que recolle nunha *canada* e vai botando nas *latas do leite*. Cando o apañóu todo, colle o camiño da cidade, levando unha *lata na cabeza* e outra en cada man, chegando a portar dúas en cada mán, cun total de cinco *latas*. Cando dispón dun burro, ármanlle por riba os *caixóns* e elí meten as *latas*, sentándose ela no meio. Chegada, deixa o burro na casa dalgún coñecido ou nalgún parador, colle as *latas* na man e vai polas casas en que adoitan "collerllo" sen perxuicio de vender pola rúa o que poidan, pregoando: "Quen merca o leite?"

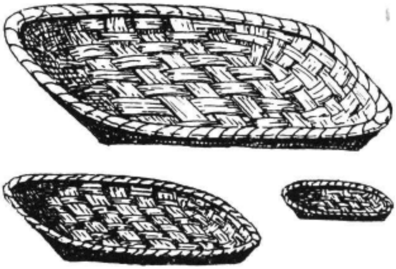


Fig. 422. - Cestas das *rianxeiras: banestrilla, bandexa* e *panela*.

Hoxe é corrente que as *leiteiras* aproveiten os autos que veñen á cidade pra traguel-o leite e vir elas tamén, co que poden desprazarse dende distancias longas, extendéndose esí os beneficios diste comercio a pobos que denantes atopábanse case isolados.

As *leiteiras* meden o leite con *medidas* de follalata, que denantes eran de *pichola*, mais que agora van xa sendo de *litro*, medida imposta polas autoridades urbáns que controlan cada vez máis iste comercio.

Rematada a venta do leite, arrenxan os asuntos que teñan na cidade, van ás tendas se o precisan, e tornan prá casa coas *latas* valeiras.

O leite que venden na rúa cóbrano no mesmo intre, mais nas casas, coma son fixas e a cantidade de leite que lles "collen" é normalmente o mesmo, adoitan pagárenllo por semáns, cousa que as *leiteiras* prefiren pra que o diñeiro lles renda máis.

Semellantes ás *leiteiras* son as *rianxeiras*. Durante o ano van coidando as súas chousas e, ó estaren en sazón, levan á cidade os seus produtos asegún os tempos do ano.

As leitugas, os guisantes, os allos e cebolas, o prixel, as berzas..., van do campo á cidade en cestas, bandexas e queipos consonte van madurecendo e son vendidos polas rúas ou en postos fixos que alugan nos mercados.

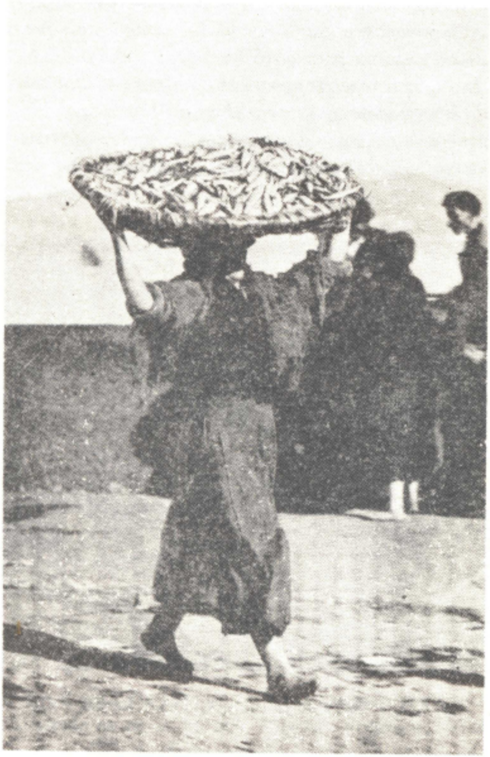


Fig. 423. - Unha *pesca* comenzando o seu traballo.

O rianxo cóllese de véspera ou no mesmo día de mañán e a *rianxeira* leva non somentelo seu senón tamén o que merca ós veciños pró revender logo, o mesmo que fan as leiteiras.

Na beiramar, as *peixeiras* ou pescas van cos seus cestos polos camiños antre pobo e pobo ou polas rúas das vilas e cidades berrando a súa mercadeiría: "Quen quer fesco?" "Sardiñas vivas, xurelos...!" "Croques...!"

Os novos meios de trasporte permeten chegar aixiña co peixe ó interior e polo noso campo de terra adentro hai tamén *peixeiras* que recollen o peixe nas estacións do tren ou na chegada de camións e lévano en caixas de madeira sobor da cabeza, polos lugares que lles ofrecen mellor campo pró seu negocio.

Coma a moeda non abonda antre os nosos campesiños, a venda do peixe faise moitas veces pagando en millo, centeo etc.; pra elo as *peixeiras* soen levar un saco na man ou ó lombo.

Tamén fan o seu negocio nas vilas e cidades as *lavandeiras,* que moitas veces son, ó mesmo tempo, *rianxeiras* ou *leiteiras.*

Polo xeral o luns vai a *lavandeira* á cidade, provista dun *cesto da roupa* e percorre as casas prás que lava, recollendo no *cesto* a roupa lixada; logo, co *cesto* na cabeza, volta pró seu lar e, durante a semán, vai sometendo as prendas a unha serie de operacións das que sairán brancas e limpas.

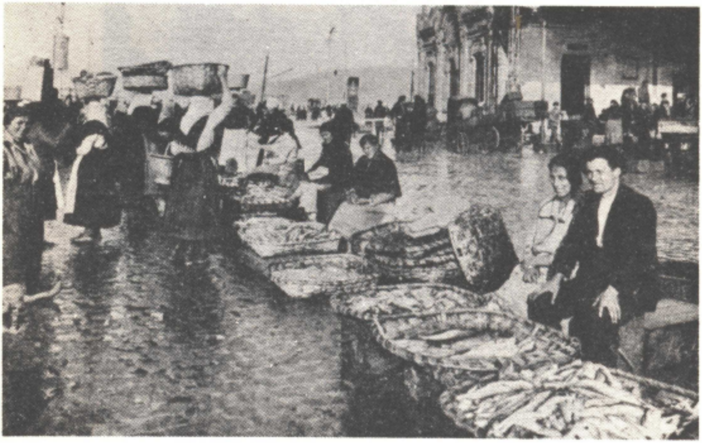


Fig. 424. - Vendedores de pescado no Berbés (Vigo).

Primeiro, *deseivan,* lavando a roupa no río, nun tanque ou nunha regata, con xabrón, fregándoa, baténdoa contra unha laxa e *torcéndoa;* despóis póñena ó *crareo,* tendéndoa ó sol nun campo ou nun anaco de monte e regándoa con auga durante o día; pasa elí a noite e, ó outro día, recóllese pra lle faguel-a *colada;* pra elo métese a roupa nun *cesto* grande e pónselle por riba unha sabenla vella anque limpa; nun pote ponse a ferver auga con cinza e, nalgúns sitios, con algún xabrón; cando fervéu un pouco, bótase ben quente por riba do *cesto da colada;* a i-auga pasa á roupa pola sabenla, que detén a borralla e os lixos.

Feita a *colada,* volta á i-auga limpa e ó xabrón, a un novo crareo se é preciso, e logo téndese a secar no mesmo sitio.

Unha vez seco todo o *tendal,* axudada a *lavandeira* por outra muller, van recollendo e dobrando a roupa que, posta no mesmo *cesto* que a trouxo, volta prá cidade, sendo entregada ás amas respectivas.

As amas ou "señoras" son as burguesas da cidade que dan a laval-a roupa. Mulleres, normalmente, moi da súa casa, celosas defensoras do axuar doméstico, nemigas decraradas de calquer droga que faga desparecel-os lixos con detrimento dos tecidos e contábeles fieis das prendas entregadas e recibidas. A perda dunha servilleta ou dunha camisa pode supor prá lavandeira un desconto consideirábel na súa retribución, e a sospeita do uso do *clarur* ou *cloruro,* nomes con que se coñece o hipoclorito cálcico, ocasiona, case que sempre, discusións longas e teimonosas que poñen a proba as condicións dialécticas e a forza oratoria das discutidoras. Por eso unha boa *lavandeira* debe axuntar ó xenio, arrinque, celeridade e decisión, unha certa facilidade de expresión, un léxico vivo e quente e unha grande prontitude no razonamento e na réplica.

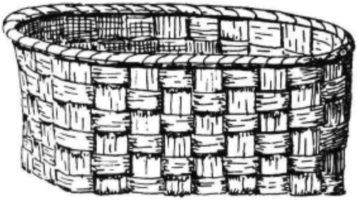


Fig. 425. - *Cesto da roupa,* das *lavandeiras.*

As *lavandeiras* cobran o seu traballo por cestos ou por prendas, variabre niste caso polo grandor das pezas; mais coma é corrente que, o mesmo que as *leiteiras,* servan durante moito tempo na mesma casa, sempre teñen algunha retribución aparte, ben en diñeiro, ben en especie, nalgunhas festas sinaladas do ano, coma socede polo Nadal ou pola Páscoa.

Adoitan seren elas tamén as que surten ás señoras desas mil herbas que hai no campo e que se non atopan nas tendas, coma a néveda, os meltrastos, o ourego ou o roméu.

Até fai pouco, a *lavandeira* e a *leiteira* eran case que unha prolongación da familia á que servían.

CASTAÑEIRAS

Velciquí un oficio direitamente avencellado coa froita que o xustifica: a *castañeira* traballa parte do inverno, namentras hai castañas frescas.

O seu utillaxe é sinxelo: unha cesta pra leval-as castañas; logo, o forno prás asar, feito moitas veces dun caldeiro vello ó que se abre unha burata na mitade inferior pra que faga tiro, e que se enche con ladrillos e barro faguendo a fornalla, sobor da que van os ferros do enreixado pra que non caia o carbón vexetal con que se acende; logo, a *tixola* de lata prás castañas, e, pra remate, outro cesto cheo de trapos de saco; compre engadil-a navalla e o abano, esí coma o carbón.

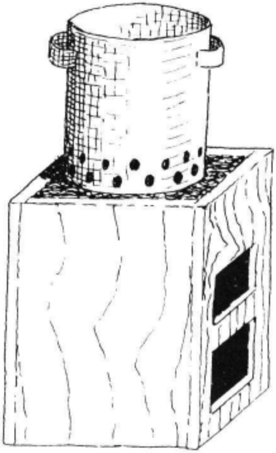


Fig. 426. - *Fornalla* e *tixola* empregadas polas *castañeiras.*

As *castañeiras* instálanse nun portal ou nun recanto calquera cos seus trebellos, acenden o lume, faguéndolle ar co abano e van *moxetando* as castañas coa navalla pois, se se non toma esta precaución, as castañas *estouran,* isto é, reventan ó quecer. Unha vez *moxetadas,* bótanas na *tixola* e póñenas ó lume, sacudindo a tixola de vez en cando pra que se non queimen e receban a calor por un igual.

Consonte se van asando, o que se coñece apertándoas cos dedos, tíranas da tixola e métenas antre os sacos da cesta pra que se *abafen* e se manteñan quentes.

Delí van logo pasando a poder da xente que as merca e que, polo xeral, tén que as levar na bulsa, xa que a *castañeira* non proporcioa papel prás embrullar.

As *castañeiras* van hoxe desaparecendo ó seren sustituidas por un produto característico do noso tempo: un armadillo en forma de locomotora, cuia fealdade non serve, certamente, pra que as castañas asadas gañen en sabor, mais que permete ós propietarios circular coa súa mercadeiría en precura dos sitios en que se a xente axunta máis, e tamén, cando non é tempo das castañas, adicarse ó toste e venda dos cacahués, no tendo que deixar de traballar en ningún tempo do ano.

Non embargantes, algo disto faguían tamén as vellas *castañeiras*, pois era corrente que, a carón da súa fornalla, tivesen un caixón ou un banco con cestas de froita por riba, ben mazáns, ben peras ou cereixas, asegún o tempo, sendo iste o seu negocio namentras non viña o tempo das castañas.

Algunhas, con máis meios, alugan un localciño e montan nil unha tenda de froitas, antre as que figuran, no seu tempo, as castañas asadas ou crús, principás xeitos de vendel-as castañas na Galiza, xa que as cocidas prepáranse case que somente nas casas.

O da *castañeira* é un oficio esencialmente cidadán, poilas xentes do campo non mercan aquelas cousas que iles teñen e saben arrenxar coma os primeiros.

CRIADAS E DEMANDADEIRAS

Moito se trocóu no noso tempo a condición das mozas das aldeias que "entraban a servir" nas casas grandes, nos pazos ou nas casas da cidade.

Denantes, ían formar parte da familia á que servían; casábanse nela e moitas veces seguían no seu traballo ou se puñan aparte, mais conservando sempre a relación coela e sendo protexidas e agarimadas. Logo, se tiñan fillas, entraban éstas a servir onde serviran as nais e non era extrano que, durante varias xeneracións, se mantivese esta dependencia.

As señoras coidaban das *criadas* coma das súas fillas, sentíndose responsabres do seu benestar e da súa conduta.

No campo, as que servían nos pazos e casas grandes atendían o gado e as herdades ou ocupábanse somentes dos traballos da casa, cando eran varias.

Dende logo, xantaban e dormían na casa dos amos e case sempre eran vestidas por conta da señora.

Cobraban por meses a *soldada*, que moitas veces lles gardaba a señora até lles axuntar unha cantidade que permitise mercar unha vaca pra dar de meias, adequirir un eido ou botar un arrenxo á casa dos pais.

Un día, a *criada* "sacaba mozo" e as relacións eran vixiadas pola i-ama, á que o mozo no seu día a ía pedir pró casamento. Íste faguíase tamén na casa dos señores e moitas veces, coma diximos, elí quedaban a vivir, ela seguindo de *criada* e il pra axudar no traballo da terra.

Outras veces ían vivir soios e entón dábanselles terras de meias e pasaban a seren "caseiros".

As novas modas figueron mudárense as cousas. Por fuxir do traballo da terra, a moza vai servir á cidade, non á casa en que millor estíe senón onde lle paguen máis; nas súas relacións cos amos falla o senso da dependencia familiar e vense soias nun ambente que non coñecen e expostas a todalas ruindades que somentes a vida de familia pode evitar.

Nas cidades, atópase unha variante das *criadas:* as *demandadeiras.*

Son as *demandadeiras,* polo xeral, mulleres de obreiros que, cando teñen ceibes algunhas horas do día, adícanas a faguer traballo nas casas: carretar auga, fregal-a louza, barrer etc., cobrando un tanto ó mes e xantando e durmindo na súa casa, estando a "soldada", craro é, de acordo co tempo que boten cada día nunha casa determiñada, sendo o corrente que atendan diste xeito tres ou catro casas distintas, co que axudan ó seu home a sosteñel-a familia.

Debemos tamén de incruir eiquí ós rapaces que se asentan de criados nas casas do campo e que, por unha "soldada" determiñada, van co gado, tran un feixe de herba, traballan na rega e fan outras pequenas angueiras que lles permeten axudar ós seus pais.

XORNALEIROS

Incidentalmente, todo campesiño pode ser *xornaleiro* cando tén vagar ou cando a necesidade o obriga, anque compre adevertir que se trata dunha ocupación momentánea e non dun meio de vida, xa que na Galiza non existe o tipo de obreiro do campo ou "braceiro".

Incruimos eiquí a aquiles que traballan a xornal nas angueiras do campo nos intres en que se precisa máis xente, coma na sementeira, na colleita etc.

En realidade, eiquí debían figurar os *seitureiros,* as *mazadeiras* e algúns outros, mais por teren unha certa especialización no seu cometido e, polo tanto, unha orgaización que os individualiza, preferimos falar diles noutro intre.

Polo xeral, o *xornaleiro* leva a súa ferramenta cando se trata de trebellos pequenos: aixada, rodo, pico, machado..., mailos apeiros grandes, coma o arado, a grade ou o carro, nonos leva, senón que emprega os do amo pra quen vai traballar.

O xornal, craro está, é difrente asegún as terras e os intres, e pode traballar "a seco", só polo xornal, ou "a mantido", debendo entón o amo dal-o almorzo, o xantar, a merenda e a cea, sendo niste caso o xornal máis baixo que no primeiro.

Hoxe vaise extendendo polo campo o costume de traballar as oito horas diarias antre os *xornaleiros*, a imitanza dos obreiros da cidade, mais aínda é corrente seguir traballando, coma até fai pouco, "de sol a sol", é decir, dende que sai o sol deica se pór, descontando, coma é lóxico, o tempo das comidas e algúns descansos de vez en cando, sendo de notar que no campo da Galiza, ninguén zuga nos *xornaleiros* pra lles tirar todo o proveito pois, pola contra, trátaselles con toda a bondá e consideiracións que o senso da humanidade exixe.

O emprego do *xornaleiro* non tén prazo fixo, traballa deica se remataren as angueiras pra que foi chamado e entón vaise prá súa casa ou marcha traballar onda outro amo.

Algunhas veces son preferidal-as mulleres ós homes pra certas tarefas que non requiren moita forza, coma socede coa vendima.

As *vendimadoras* adoitan a seren chamadas "a mantido", xa que de calquer xeito, non se ceiban as uvas de seren comidas por elas; por eso cantan:

Vendimái e coméi uvas
na vendima do meu pai,
vendimái e coméi uvas
que outra cousa nona hai.

Nas casas de moita xente, tamén adoitan chamar mulleres pra laval-a roupa e faguerlle a colada, sendo tamén traballo seu o de faguel-o xantar prás festas e enterros, pra axudal-a matanza, esí coma pra colaborar cos homes na seitura e na sementeira.

Algúns *xornaleiros* especialízanse en certos traballos, sendo entón preferidos pra iles; tales son os de podar e atal-as videiras, dal-o ixofre ou o sulfato ás parras, matal-os porcos e outros semellantes, mais sen que por isto deixen de faguer calquer outra cousa que se lles encomende.

Compre ter en conta, pra se faguer cargo das relacións que hai antre amo e *xornaleiro*, que iste é polo xeral veciño e amigo e que non é tratado coma un asalariado senón coma un auxiliar voluntarioso.

A cousa é distinta cando a necesidade obriga ó campesiño a traballar coma pión nalgunha obra que calquer empresa faga preto da súa vivenda: unha estrada, un embalse etc. Entón o elemento humán desaparez e o campesiño pasa a ser, ben que incidentalmente, un obreiro coma o da cidade, anque gañando menos que íl pola súa falla de especialización.

SEITUREIROS

En realidade, case se non pode chamar oficio ó dos *seitureiros* xa que se reduz a faguer prós demáis un traballo da terra que todos fan tamén pra sí. Non é tampouco unha angueira permañente, xa que somentes se adican a ela durante o tempo da colleita, non dando ós que a practican o carácter que lles imprime o oficio propiamente dito e que supón unha especialización que niste caso non existe.

Non embargantes, xa que o ir á *sega* tén unha orgaización peculiar e que supón nos que acoden a ela a precura dun xornal que millore as súas condicións económicas, falaremos eiquí dos *seitureiros*, anque sen nos deteñer na ferramenta nin na técnica da *sega*, que corresponden ós traballos da terra e dos que se fala noutro lugar.

Alá polo més de xunio, comenza a se orgaizar o grupo de *seitureiros*. Un que teña xa esprencia no asunto vai coma *maioral*. Ó seu carón axúntanse os demáis, formando *coadrelas* dun número indeterminado de *seitureiros*, comprendidos antre os 15 e os 50 anos, anque non fallaban ás veces algúns de 10 ou, incruso, de 8, que faguían esí as súas primeiras saídas da casa, na compaña, craro está, do pai ou dalgún irmán xa mozo.

Pola edade dividíanse en tres castes, asegún o oficio que faguían: até os 16 anos ían de *servidores*, até os 18, de *atadores*, e os demáis de *seitureiros*.

Cando chegaba o intre, cada un collía as súas fouces, mercadas pró caso, embrullándollel-a folla con herba seca pra que non mancasen; un pau ó lombo e, dependurada dil, a motela co xantar prós primeiros intres. Ademáis levaban tamén un touciño mercado antre todos e que un diles porteaba nun pau.

Denantes da saída, axúntanse na taberna pra se poren de acordo nas condicións polas que se han rexir; xa todos de conformidade, "botan o alboroque", consistente nun vaso de viño e un anaco de pan.

O *maioral* precura o diñeiro prá viaxe, polo xeral pedíndollo "a xuros" a algún comerciante; reparte logo os cartos antre os compañeiros de acordo co que precisen; nomea os asistentes ou *servidores* e dispón todo prá marcha. Por regra xeral, os *seitureiros* de cada *coadrela* levan consigo unha cesta pra lle botar por riba a ferramenta, contribuindo todos ó seu manteñimento.

Chegado o día da marcha, axuntábanse ó rompel-o día e collían camiño.

Nos derradeiros tempos ían até a estación do tren que lles collese máis preto e seguían no ferrocarril deica o seu destiño, mais denantes faguían todo o camiño a pé, por vieiros xa tradicionás en cada terra.

Polo camiño íanse engadindo outros *seitureiros*, ben formando *coadrela* aparte, ben entrando a formar parte da que ía en marcha. Esí chegaban a saír da Galiza grupos de 200 ou máis *seitureiros*.

O que levaba o touciño ía diante, con obxeto de faguel-o xantar prós seus compañeiros nos lugares prefixados, onde tamén mercaban caldo, pan, viño e outras cousas que lles figuesen falla.

Algunhas *coadrelas* levaban consigo bestas que logo vendían en Castela, ó tempo que as usaban pra viaxar con máis comodidade.

Unhas *coadrelas* ían xa a un sitio fixo, namentras que outras non tiñan traballo contratado previamente e traballaban co primeiro que os contratase en condicións.

As *coadrelas* non tiñan un númaro fixo de *seitureiros;* unhas eran de sete homes: catro *seitureiros,* dous *atadores* e un *servidor;* outras, tiñan doce homes ou máis, manteñéndose pouco máis ou menos a mesma proporción antre *seitureiros, atadores* e *servidores.*

No camiño había unhas paradas, sempre as mesmas, pra pasaren a noite os *seitureiros;* os veciños distes pobos alugábanllel-os palleiros pra dormiren e tamén lles vendían o que precisaban pra faguel-a cea.

Esí chegaba a *coadrela* ó seu destiño; elí o *maioral* precuraba o traballo e pechaba a contrata, "a seco" ou "a mantido". Moitos durmían pola noite no mesmo campo, sobor da palla segada e cubertos cunha manta. Outras veces durmían na casa do amo ou na pousada dalgún pobo que tivesen preto.

Polo xeral, axustábase por més segada, precurando polo tanto os *seitureiros* traballar moito pra rematar aixiña.

O labor orgaizábase polo *maioral,* pondo de diante ós *segadores* e a pos diles ós *atadores,* que ían faguendo os feixes coa més segada, namentralos *servidores* traguían auga, ían polo xantar e faguían os mandados.

O *maioral,* anque sen ter obriga, tamén collía a fouce ou gadaño pra animar ós compañeiros berrándolles de vez en cando: "Aire, amiguiños. . . !"

Cada dous *segadores* adoitaban traballar pra un *atador* anque, cando cumpría, algúns *atadores* pasaban a segar, o que era pra iles coma un ascenso.

Pra se gardar de que a fouce os corte, levan uns dedís de coiro, xunguidos por un malló, nos dedos da man esquerda, coa que se agarran as pallas pra dal-o corte.

O rendimento vén sendo dunha fanega por home da *coadrela* máis unha prá besta, coma traballo diario; é decir, que unha *coadrela* de doce homes sega trece fanegas de més por día.

Comenzan a traballar ó rompel-o día e seguen, fora das horas pra xantar, deica se faguer de noite, seguíndose ás veces até máis tarde cando se pode segar á luz da lúa.

Cando se remata a sega dunha herdade, repártese a gañancia e búscase nova contrata.

O reparto do diñeiro faise pola noite do derradeiro día, na casa do amo, sobor dunha manta posta no chan. O *maioral* aparta o diñeiro pedido e os xuros correspondentes; saca tamén o que corresponde ó sosteñimento da besta e reparte o restante antre os homes da *coadrela* de acordo co seu oficio, cobrando máis o *maioral* e seguíndolle os *segadores, atadores* e *servidores.*

Rematado o tempo da sega, tornan prá casa polo mesmo camiño que levaron.

Tanto á ida coma á volta, pasaban por determiñados lugares que forman parte da liña que separa Galiza de Castela. Os da parte de Lugo, ó deixar de pisar terra galega, cando ían á sega por primeira vez, collían unha pedra e tirábana cara o camiño que deixaban atrás, namentralos de Ourense botaban unha pedra ó pé da Cruz de Ferro pola que tiñan que pasar. Era algo esí coma a promesa de tornar á Terra e non quedar fora dela.

Ó retorno, deixaban as fouces vellas coma ofrenda no Santuario de Nosa Señora das Angustias; os que non ían por ela, faguíano noutra capela calquera que lles collese a man.

Chegados á casa, o *maioral* devolvía o diñeiro dos xuros a quen llo emprestara e desfaguíase a *coadrela* deica outro ano.

Anque o traballo fundamental dos *seitureiros* era o da seitura do trigo, faguían tamén outros traballos semellantes, pois segaban a cebada, colleitaban algarrobas e grabanzos, etc.

Polo xeral, era Castela o fin da viaxe dos *seitureiros,* mais chegaban até Aragón, a Mancha ou Extremadura se por alí había traballo pra iles, sendo corrente que certas *coadrelas* fosen servir ós mesmos amos un ano a pos doutro.

Mais non son somentelos homes os que se adican á sega en precura de xornal. Tamén as mulleres fan as súas *coadrelas,* guiadas pola *maiorala,* anque non van tan lonxe coma iles, xa que se quedan polas terras preto da súa e sen saír da Galiza.

A nosa muller tén o sitio sinalado no fogar e non son ben vistas as que o deixan pra unha destas labouras; esí lles dín na cantiga:

Mozas que van á seitura,
mozas que á seitura van;
mozas que van á seitura
lévana e nona trán.

Adícanse especialmente ó centeo e, ó chegal-o tempo da sega, axúntanse en *coadrelas* de dez ou doce mulleres, unha das cales, a *maiorala,* representa ás demáis, sendo a que máis sabe diste mester pola práctica que adequire.

Xa denantes da seitura comenzan a falar antre sí pra se poren de acordo e escoller *maiorala.* A saída fana polo xeral na primeira quinta feira do mes de Sant-Iago, "quinta feira de Santa Mariña", axuntándose cada *coadrela* na casa da súa *maiorala* e marchando dende elí todas xuntas, cada unha coa súa fouce e cantando e aturuxando.

Esí chegan a unha vila calquera que escollen coma centro e onde van na súa precura os que precisan dos traballos que elas ofrecen.

Elí faise o contrato antre o amo e as *seitureiras,* contrato verbal, ó que ningunha das partes faltaría, e que se formaliza pola entrega das fouces da coadrela ó amo e, máis correntemente, a da *maiorala* soia en representación das demáis. As condicións, craro está, varían moito, mais adoitan consistir no pago dun xornal a cada *seitureira,* o xantar namentras dure o traballo e lugar onde durmir, que adoitan faguer todas xuntas nunha habitación da casa do amo.

As *seitureiras,* en troques, deben segar e atar todo o centeo pra que foron contratadas.

Ó mesmo tempo, poden faguer outros contratos pra cumprir a seguir do primeiro, gardando rolda.

Os días da contrata adoitan seren os domingos e, ó chegar a noitiña, vanse co amo á súa casa pra comenzar o traballo o luns de mañán.

As *seitureiras* van segando e atando, axudadas na derradeira tarefa por homes cando o traballo é moito, e deixando os *moios* que logo axuntan iles en *medoucos.*

Namentras traballan, as *seitureiras,* ledas no traballo ledo da seitura, botan as súas cantigas.

Velaiquí algunha recollida por Nicolás Tenorio en terras de Viana:

Miña nai mandoume á fonte,
á fonte do salgueiriño;
mandoume laval-a xerra
con frores de romeiriño;
eu laveilla con area
e fíxenlle un buxeiriño:
anda tú, perra traidora,
onde tiñal-o sentido
que nono tiñas na roca
nino tiñas no sarillo,
tíñalo naquil galán
que anda en amores contigo.

As *seitureiras* traballan arreo toda a semán, mais ó chegare o domingo, vano pasar á vila, tornando ó lugar da sega pola noite.

Cando rematan a contrata cun amo, seguen con outro até o fin da tempada.

A *maiorala* cobra do amo os xornás ó rematal-a contrata e cando xa non hai més que segar, reparten as gañancias por igual e alá pola Virxe de agosto tornan prás súas casas, cantando e a pé, coma saíran.

Hoxe, co emprego de máquinas de segar nas terras de Castela, o traballos dos *seitureiros* baixóu moito e os poucos que aínda van alá, fano no tren ou en autos.

O das mulleres, ó quedaren máis homes na casa, tamén minguóu e, moi aixiña, *seitureiros* e *seitureiras* non serán máis que unha lembranza na mente dalgúns vellos que nos seus anos mozos pasaron a Cruz de Ferro coas súas fouces ó lombo.

Non embargantes, compre ter presentes estas xeiras dos nosos campesiños cando se estudia a Galiza, pois non somentes teñen o seu valor no rol económico senón tamén no cultural, sendo portadores das infruencias mutuas antre o N. W. e o resto da Península.

SACRISTÁNS E SEPULTUREIROS

Veleiquí dous oficios que van xuntos no noso campo case sempre. O *sacristán* ou *sancristán* adoita ser un campesiño calquera que sabe axudar á misa, anque non sempre o faga, pois non fallan nenos ou mozos que, ocasionalmente, axudan de boa vontade en tal mester.

O *sacristán* tén unha chave da eirexa e fai os traballos mecánicos que ela require: barre, frega, limpa o pó...

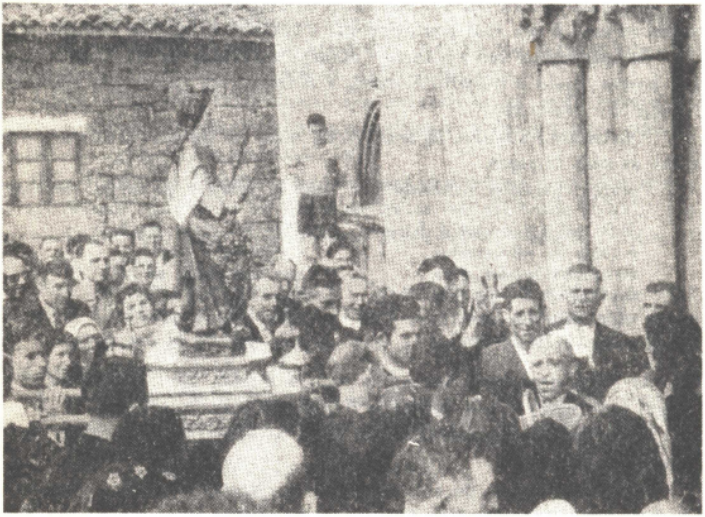


Fig. 427. - Sancristán puxando as andias dunha imaxe prá entrar na eirexa.

Polas mañáns, vai tocar a misa e pola serán ó rosario ou á novena. Se hai difunto, pasa gran parte do día tocando a morto, e nos días da festa do Patrón repinica nas campás namentras estouran os foguetes e toca a música pra dar ledicia á procesión que vai darredor da eirexa co Santo Patrón.

O *sacristán* axuda a gobernal-os altares prás festas e novenas, axuda nos bautizos e casamentos e vai coa cruz ou coa campaíña nos enterros ou co farol no viático.

Acompaña ó abade cando iste anda a benzoar as casas pola Pascua e recolle as ofrendas que, con tal motivo, fan os veciños.

Nas procesións de percorrido longo, é íl o que dirixe a subasta das chavellas do carro da imaxe e recolle as esmolas, esí coma as ofrendas de diñeiro, cachuchas, lacóns, ovellas ou novelos que se fan ás ermidas e capelas.

Na misa da parroquia recolle os responsos e vaillos recordando ó oficiante: "Un de peseta por Fulaniño!" "Un de peso por Menganiño!"

E nas misas "de capotes", se é preciso, canta cos oficiantes ou cos monaguillos o "Gloria" ou o "Credo".

Se o párroco vai fora, o dono da eirexa é o *sacristán,* que moitas veces "leva o rosario" ou a novena.

O *sacristán* tamén tén a súa Pascua; niste tempo, polo xeral un domingo, colle un saco ó lombo e vai polas casas dos veciños, que lle dan, asegún os seus poderes, un cuarto ou unha escá de millo, centeo, fabas, patacas. . ., co que se axuda no arrenxo do seu vivir polo ano adiante.

Coma diximos endenantes, o *sacristán* adoita ser tamén *sepultureiro.* Cando morre alguén, abre a focha de víspera, valéndose de *pico* e *pá,* deixando a terra amoreada a unha beira. Chegado o intre de "dar terra" ó difunto, baixa a caixa con cordas, axudado por algúns veciños, e logo enche outra vez o burato coa terra que sacóu. Por iste traballo recebe un pago meirande ou máis pequeno, anque independente do que se lle dá coma *sacristán.*

Cando a eirexa nono recrama, é un campesiño coma outro calquera, que atende ás herdades e coida a facenda, anque adoita presentarse ante os veciños coma un pouco enseñoritado.

FOGUETEIROS

Iste oficio é, naturalmente, recente, xa que vén, todo o máis lonxe, do século XVI. As primeiras noticias que temos dil son, ó parecer, do dito tempo.

Hoxe os *fogueteiros* atópanse moi industrializados e son moitos os que mercan nas tendas case que todo o que precisan. Hainos, non embargantes, que aínda o fan iles, fora da obtención de certas primeiras materias.

Distes é dos que nos imos ocupar eiquí.

O *fogueteiro* pode tel-o seu taller nun só local, mailo corrente é que, por medo a posibres lumes, o espalle en catro, cinco ou seis distintos, adicado cada un ó seu traballo especial.

Nunha casoupa tén o que poidéramos chamar seu laboratorio. Alí, en caixas de lata, en frascos de vidro e en caixóns de madeira, tén os produtos con que fabrica a pólvora: *carbón, salitre* e *ixofre* ou, coma cousa máis nova, *clorato.*

Istes produtos *móense* isoladamente no *almidez* ou *almirez* de ferro, outo e estreito, de preto de 100 kilos de peso. Alí, cunha *man* tamén de ferro, esmigállanse ben os produtos; logo *penéiranse* en *peneiras* finas, pésanse as cantidades precisas de cada un e mistúranse no *almirez;* a seguir *mállanse,* baténdolles coa *man* e remexéndoos cunha pouca de auga. Ben *mallada* a masa, vaise collendo coas mans e faguendo coela *bolas* ou esferas duns 8 centímetros de diámetro que se poñen nunha táboa onde quedan a secar.

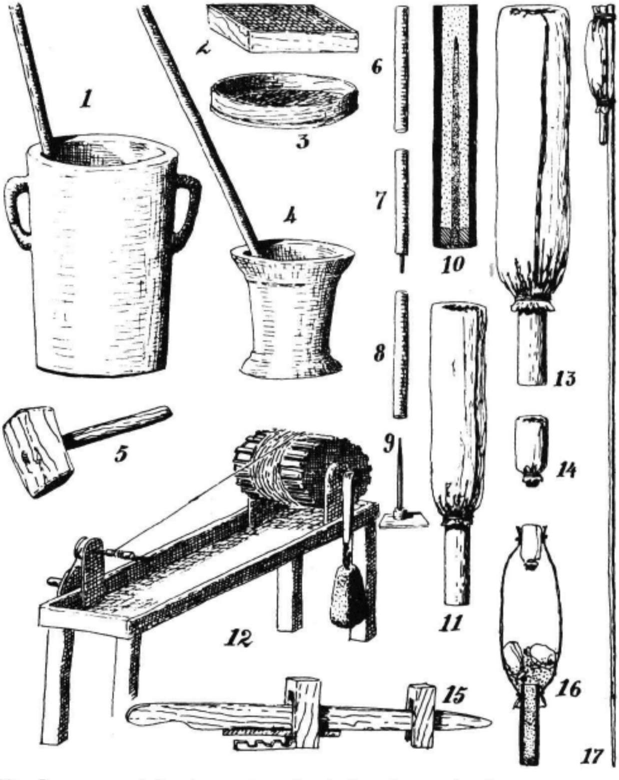


Fig. 428. - Instrumental dos *foguetciros:* 1, *almirez.* 2, *peneira de cortar.* 3, *pandeiro.* 4, *almirez.* 5, *mazo.* 6, *buxa.* 7, *forrón.* 8, *atacador.* 9, *agulla.* 10, seición dunha *subida.* 11, *cartucho* coa *subida.* 12, *torno de atar.* 13, *bomba.* 14, *tiro.* 15, *coitela* de cortal-as canas. 16, seición dun *foguete de tres estralos.* 17, *foguete* rematado, coa súa *vara.*

Cando están secas, *córtanse* coa *peneira* de *cortar*, que é unha peneira rectangular con tea metálica de 2 mm. no fondo; contra esta tea frétase a *bola* da pólvora que, coma é lóxico, vaise esfaragullando en pó, sendo recollido nun *pandeiro*, peneira redonda con fondo de coiro sen buratos.

Ó estar *cortada* toda, *arrólase*, faguendo que xire darredor no *pandeiro* ó mover iste coas mans. Coma consecuencia da operación dita, a pólvora vaise pondo en grans máis ou menos grosos asegún o tempo que se *arrole*. Parte dela queda en pó pra faguel-as *subidas* e a *masilla*.

Preparada a pólvora, vexamos coma se fan os *foguetes*. Supón elo varias operacións que se fan por series e isoladas, podendo uns traballar nunha cousa namentras os restantes van faguendo outra; esí, ó cabo, xa somentes queda ligar antre sí os elementos que forman o *foguete*.

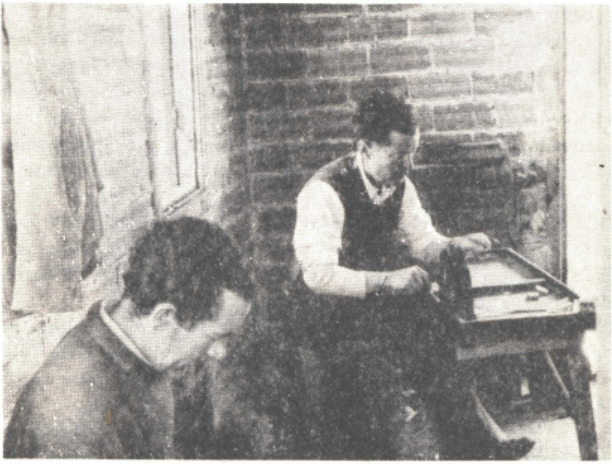


Fig. 429. - *Fogueteiro atando* canivetes prás *subidas* no torno de atar. Taller dos Sres. Lousada, na Loña (Ourense).

Comencemos polas *subidas*, que son os dispositivos que fan rubil-o *foguete* pra que estoure no ar.

Prás *subidas*, prepáranse uns *canivetes* ou anacos de cana, dun groso determiñado, comprendido antre dous estremos, coma veremos logo. As canas córtanse na *coitela da cana* despóis das *pelar* cun *coitelo*. A *coitela das canas* é un coitelo longo de madeira con fío de aceiro que corre antre dúas abrazadeiras de madeira atrás e adiante; na parte do mango tén por baixo, na tapa da mesa en que está, unha mosa pola que pasa a cana e uns riscos pra daren as medidas do longo. Cunha man móvese a coitela e coa outra faise ir pasando a cana, que vai caíndo tronzada en anacos, que son os *canivetes.*

Logo, nunha cestiña ou nun caixón, lévanse ó *torno de atar*, que consiste nun banco ou mesa baixa que tén dun lado un torno feito con dous discos de madeira unidos antre sí por barrotes e xirando sobor dun eixe, tamén de madeira. Pra que o torno non xire demasiado apresa, leva un *contrapeso* que é unha pedra dependurada do eixe que, coíste obxeto, sobresai por un lado. No outro cabo da mesa vai un ferro que xira por meio dunha roda cunha roldana e que se move cun manubrio.

Ponse no ferro un *canivete* é, dandolle voltas, vaise enrolando nil un fío untado con pez, coma o dos zapateiros, que se tén no *torno;* forrado o *canivete*, remátase o fío, córtase e séguese con outro.

Os *canivetes* forrados pasan ó *cepo de dar buxa,* que é un cepo de madeira sobor do que se traballa, calibrando as canas asegún o seu groso, pró que se mete por ela a *buxa*, que é un cilindro de ferro que pode ter un groso de 3 a 14 liñas. Cóllese o do calibre que se precise e vaise faguendo entrar nas canas que teñan o seu groso aproximado, baténdolle cun *mazo* de madeira. Os canivetes de cada calibre vanse pondo xuntos.

Dada a *buxa, dásellel-o barro,* valéndose dun *forrón*, que é un ferro semellante á *buxa*, mais que tén no estremo que entra na cana unha prolongación en forma de agulla. Cada *buxa* tén o seu *forrón* correspondente do mesmo calibre.

O barro que se emprega é o chamado *barro santo*, recollido nas telleiras e ben peneirado. O barro dase en seco, botando un pouco no interior do *canivete* e mallándoo logo co *forrón* e o *mazo*, de xeito que forme no estremo da cana un tapón cun burato no meio.

Logo pásase ó *cepo de carga*. O *canivete* ponse na *agulla*, que entra polo burato do barro e tén atal lonxitude que queda distando da parte superior da cana tanto coma é o groso da mesma. A *agulla* vai nunha planchiña de ferro, formando corpo coela.

Entón vaise enchendo o canivete con pólvora en pó, chamada *misto de carga*, e apértase cun *atacador*, ferro semellante á buxa, mais cunha canle no seu interior pra que entre a *agulla*. A *carga* non se fai toda dunha soia vez, senón que se enche ós poucos, consonte se vai apertando.

Os ferros empregados nistes traballos, *buxa, forrón, agulla e atacador*, son todos do mesmo númaro e esí o *fogueteiro* precisa varios xogos diles, que van, coma dixemos, de 3 a 14 liñas.

Despóis de *cargada* a *subida, cébase*, botándolle, no interior do burato que deixóu a *agulla*, o *cebo*, que é polvora en grans máis ou menos grosos asegún o calibre da *subida*, e que se obtén ó *arrolala*, coma xa dixemos.

Pra que se o *cebo* non caia, bótaselle no burato unha pouca de *masilla*, que é polvora en pó amasada cunha certa cantidade de auga. Ponse a secar e queda lista a *subida.*

Outro elemento do *foguete* é o *cartucho,* cuio feitío é máis sinxelo que o da *subida.*

O *cartucho* faise con papel forte, que se embrulla nun pau cilíndrico, dun groso determiñado; ponse de xeito que o papel sobresaia un pouco do pau e aiquí, cunha lazada de cordel, aprétase ben o papel saínte, quítase o cordel e remétese o papel por meio dun pauciño. Denantes deixábanse esí, mais hoxe fan o peche do *cartucho* compretándoo con ixofre derretido.

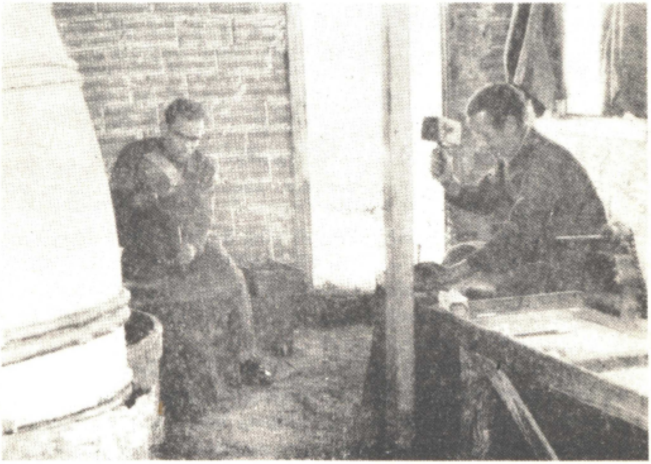


Fig. 430. - Dous *fogueteiros* traballando no mesmo taller da fig. 429. O do fondo está *dando barro* ós canivetes; o outro, vainos *cargando* co *misto de carga.*

O *cartucho* faise de tres tamaños asegún o seu obxeto: de 3,50 cmts. de groso prás *bombas de palenque,* de 3,00 prás *bombas reás* e de 2,50 prós *tiros.*

Noutros tempos, cando as pólvoras eran máis froxas, cobríanse os *cartuchos* de fío, do mesmo xeito que vimos faguer cos *canivetes,* mais hoxe, co emprego de pólvora cloratada, non é preciso e déixanse ir somentes co papel.

Feito o *cartucho, cárgase,* enchéndoo con pólvora cloratada, e pónselle a *subida* no cabo aberto, atándolla con fío.

Esí fanse as dúas castes de *bombas* de que falamos, mailos *tiros* non levan *subida* senón un anaco de *mecha*, que pode ser de *barreno*, mercada na tenda, ou feita polo mesmo *fogueteiro*, coma logo veremos.

A *mecha* córtase na *coitela da mecha*, que é coma a *coitela da cana* anque máis pequena; a *mecha* queda en anaquiños de tres tamaños, 1,00, 1,50 e 2 cms., que se poñen separados. Coa *mecha* faise o mesmo que coas *subidas*, atándollas ó cabo dos *tiros*. As difrencias de grandor teñen por obxeto evitar que estouren a un mesmo tempo todolos tiros dun *foguete*.

Os *tiros*, despóis, *embolétanse;* pra esto faise un tubo de papel e nun cabo ponse un *tiro* e átase con fío; logo, métense dentro os outros dous, *cébase*, botándolle unha pouca de *pólvora de cebo* antre iles, e pónselle a *subida* coma nas *bombas*.

Os *tiros* téñense en caixóns ou cestas crasificadas pola lonxitude das *mechas* e métese en cada foguete un de cada cesta pra que non ardan a un tempo. Cando levan tres, fan os tan nomeados *foguetes de tres estralos*.

E pra remate, tanto as *bombas* coma os *foguetes*, *ármanse*, isto é, pónselles a *vara*.

A *vara* das *bombas* e dos *foguetes* grandes é de cana. A dos pequenos é de xunco ou boedo, mais denantes faguíanse de sambuguiño ou sabugueiro, torvisco, etc.

O *foguete* átase á *vara* pola parte de riba do *cartucho* e pola *subida*, por meio dunha lazada de fío.

Logo, axúntanse por ducias, asegún as castes, embrúllansellel-as cabezas nun papel forte, átanse, e quedan en condicións de iren leval-a súa ledicia ás festas campesiñas ou ás cidadáns.

Mailo *fogueteiro* tamén fai outros *foguetes:* pode meter máis de tres *tiros*, pode sustituir os *tiros* por *luces*, con bengalas que merca na tenda, ou pode tamén mistural-as dúas cousas e faguer *foguetes de tres estralos, retretas, baterías, graneáns, luces de córes, luces prateadas, luces de lamparilla* etc., a máis das xa citadas *bombas de palenque e bombas reás*.

Outras obras das mans dos *fogueteiros* son as *rodas de fogo* e as *madamitas*.

Os seus elementos son os mesmos que os xa vistos, anque entre niles a *mecha*, feita polo mesmo *fogueteiro* do xeito que imos ver.

Con fíos de algodón prepárase unha *liña* que se molla en *masilla*. feita con pólvora e auga, coma atrás dixemos, e logo pásase polo *calibre*, que é unha táboa cun mango na que se atopan unha serie de buratos de distintos grosos; por un dos buratos, do calibre que conveña, métese a mecha e, puxando pola punta, faise pasar toda; diste xeito queda dun groso uniforme e ponse a secar dependurándoa dunha corda tendida de través.

A *mecha* pódese empregar en anacos pequenos prós *tiros*, mailo seu emprego fundamental está nas *rodas de fogo* e nas *madamitas.*

Pra usala, métese previamente en *canos* feitos con papel, uns a pos dos outros, de tal xeito que a mecha non leva nada ó ar e, namentras vai ardendo, arde tamén o papel que a cobre.

A *mecha* está destiñada a leval-o lume ós distintos elementos que teñen que arder nos artiluxios.

As *rodas de fogo* ármanse sobor dunhas rodas de ferro ou de madeira que poden xirar darredor dun eixe horizontal ou vertical. O movimento danllo os *canos de empuxe*, semellantes ás *bombas*, mais carregadas con *pólvora* coma a das *subidas*. A *roda* leva varios destes *canos* e, antre iles, *cartuchos* de *tiros* e de *luces*, que van ardendo consonte lles chega o lume pola *mecha.*

As *rodas*, naturalmente, poden ter diversos tamaños e ademiten unha chea de combinacións nas que se olla a abelencia dos artífices.

As *madamitas*, crásicas nalgunhas festas, son *rodas* de eixe vertical, sobor das que se arman, con canas e papel de cores, uns monifates que levan *tiros* no seu interior. Comenzan dando voltas darredor e logo desfanse polos tiros que levan dentro.

As *madamitas*, destiñadas a arder de día, non levan *luces*, senón somentes tiros.

E non remataremos sen lembrar eiquí os *fogos* máis famosos de toda a Galiza: os adicados ó noso Santo Patrón no seu día, de diante da Porta do Obradoiro na vella Compostela.

FEIRANTES

Incruimos niste nome a todos aquiles que, decote ou ocasionalmente, viven dalgunha actividade que adoitan desenrolaren nas festas e feiras, que tanta importancia teñen aínda prá economía do noso campo, a pesares do aumento das pequenas tendas polas aldeias, que poñen preto do campesiño aquelas cousas que denantes tiñan que mercar na feira.

Polo xeral, os *feirantes* son campesiños que, dispondo de certas ventaxas pró tráfico dun produto determiñado ou pró cultivo da súa abelencia, percuran nas feiras un meirande ingreso económico, anque non fallan os *feirantes* que viven excrusivamente dos tratos a que a feira dá lugar.

Convén tamén adevertir que o noso pobo chama *feirantes* non somentes ós que van con certa regularidade á feira pra faguer negocio senón tamén a aquiles que concorren a elas sen outro obxeto que o de pasal-o día escoitando novedades e falando cos amigos. De todos xeitos, nós ímonos referir eiquí ós que van a elas a faguer algún negocio.

Uns trafican con produtos propios. Outros coma intermediarios dos alleos, non fallando os que o teñen coma ocupación habitual ou os que o practican ocasionalmente, circunstancias que iremos faguendo notar consonte nos ocupemos diles.

Veleiquí os máis importantes:

Tratantes

Adícase o *tratante* á merca do gado por miudo pró vender despóis en cantidades meirandes, ben con destiño ós matadeiros das cidades e vilas galegas, ben ás de fora.

Outras veces o *tratante* non merca o gado senón que o cría il, especialmente cando trata en porcos.

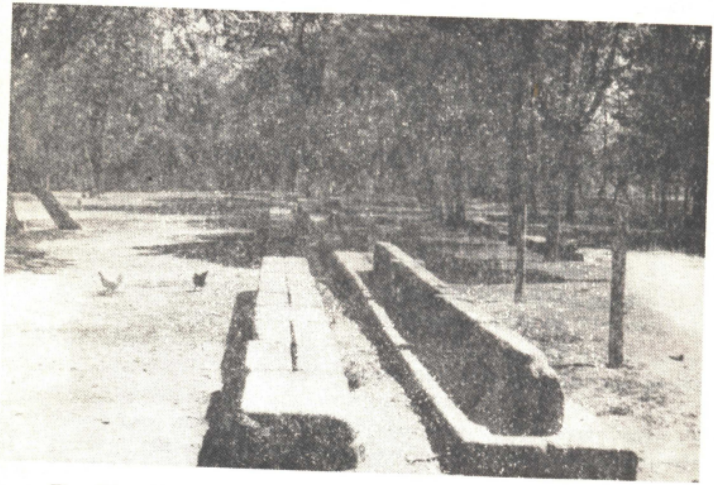


Fig. 431. - Bancos permañentes pra armar postos no campo da feira de San Clodio (Ourense).

Antre os que se adican a esta actividade existe sempre certa rivalidade, anque, chegado o intre, señan capaces de obrar de común acordo pra impór un determiñado precio na feira, asegún lles conveña.

A rivalidade, non embargantes, existe sempre e, a fin de contas, sai beneficiado o máis latarego que, coas súas abelencias, aproveita a boa fé dos demáis.

Denantes, ían ás feiras sempre a pé, co seu gado por de diante. Pra leval-as vacas e bois válense de aguilladas, marchando uns en cabeza namentras outros camiñan nas beiras pra que se o gado non desmande; os que van a pos dil, son os encarregados de o tanguer.

O mesmo fan coas cabras e ovellas, anque pondo máis coidado coas reses que van en cabeza, xa que por onde éstas marchen camiñan as outras a seu cabo.

Os porcos chámanse por de diante faguendo soar uns grans de millo nunha cestiña e tanguendo ó mesmo tempo por detrás con variñas.

O gado cansa de andar depresa e por eso é preciso levalo a modo, faguendo pousas a miudo e aproveital-as horas máis frescas do día, especialmente denantes de saíl-o sol.

Hoxe é corrente que o gado seña trasportado ás feiras en camionetas ou no tren, evitándolle esí o cansancio e as perdas de peso que coíl sofren.

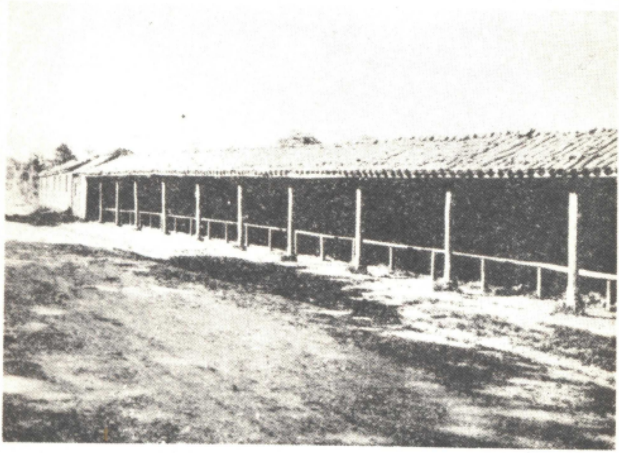


Fig. 432. - *Cubertos* da feira de Vilatuxe (Lalín).

Os que aínda máis correntemente se levan a pé son os cabalos, mulas e burras, atándollel-os ronzales ós rabos dos que van de diante e indo tamén montadol-os condutores.

Un tipo especial de *tratantes* costitúieno os *oveiros*, que percorren as feiras mercando ovos que logo venden ós exportadores. Os ovos embálanos en caixas de madeira, antre mangados de palla ou de viruta, que logo trasportan en carros ou camións. O mesmo que os demáis tratantes, son iles os que poñen o precio na feira a istes produtos, asegún abonden máis ou menos os ovos e os *oveiros*.

Semellantes a iles son os *piteiros*, que meten as galiñas prás levar en gaiolas feitas de varas, a xeito de caixóns.

A todos ístes compre engadir os que mercan ou venden todolos produtos que o noso campo produz: fabas, liñaza, cornello, coellos, peixes, etc.

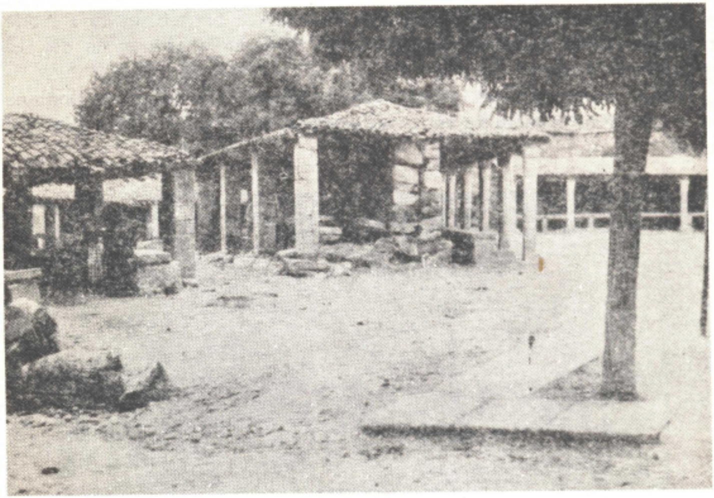


Fig. 433. - *Pendellos* no campo da feira, en Lalín.

En xeral, os tratantes son xentes ledas, amigas do ben comer e beber, mais un tanto malhumoradas polas crebas do trato e o contacto un pouco rudo co gado, xa que íste non é pra iles o auxiliar do traballo cotián, senón o obxeto ó que se tira unha maior ou menor gañancia.

Pulpeiros

O *pulpo* ou *polbo* poucas veces falla nas nosas feiras, aparte de certos días do ano en que é prato de obriga nas festas "de pote".

Os *pulpeiros* mercan o polbo seco que preparan os da costa; téñeno en sacos e coíl van ás feiras. Levan tamén a *caldeira* de cobre pró cocer e os *pratos* e *garfos* pró servir, de madeira os dous. Coma compremento figuran os *trespés*, as *tesoiras* e os *ganchos*, todo de ferro. Algúns levan tamén o aceite, o allo e o pemento pra condimentalo, anque outros deixan que o consumidor merque istes produtos onde queira.

Hai *pulpeiros* que non levan máis; algúns engaden a isto unhas mesas e bancos armados con táboas e unha sabenla sobor diles pra gardar do sol ós que queiran ir comer alí o pulpo. Istes armadillos chámanse *trabancos*.

Chegado de mañán o *pulpeiro* á feira, escolle un sitio pra se pór e arma a *caldeira* sobor das *trespés* ou dunhas pedras que fan de fornalla. Enchen logo a *caldeira* de auga e acenden o lume por baixo. Cando a i-auga vai tépeda, bótanlle o pulpo e déixano cocer, coñecendo que está a punto cando se deixa furar por unha palla que se lle meta por unha das ventosas: entón mantense quente, mais sen que torne a ferver.

Ó seren horas de xantar, van chegando os siareiros, poilo *pulpeiro* adoita ter unha criantela fixa. Co *gancho* saca un pulpo e móstrallo ó comprador; se aquil non convén, saca outro, até que aparez un axeitado; entón, coas *tesoiras,* vai cortando os rabos que fagan a ración pedida, pitándoos a seguir nun *prato* de madeira e coas mesmas *tesoiras.* O comprador pode entón marchar coíl ou agardar a que llo compreten con aceite, pemento e allo. Co seu pulpo e o *garfo* na man direita e a xerra do viño na esquerda, vai en precura do bon sitio, tranquío e á soma dun arbre, pró xantar de vagar e sen presas; outras veces faino no mesmo *trabanco* do *pulpeiro.*

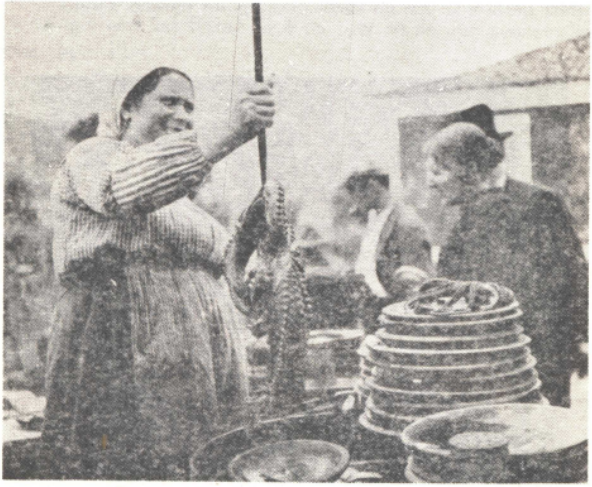


Fig. 431. - Unha *pulpeira* na feira de Allariz (Ourense).

Ó rematar, devolve ó seu dono o *prato* e o *garfo* e vaise, xa máis ledo, ós seus asuntos. O pago faise no intre de collel-o pulpo pra xantar.

O *pulpeiro,* ó recollel-o *prato* e o *garfo,* lávaos nun caldeiro de auga que tén ó seu carón e ponos no rimeiro de onde os colle cando tén que servir a novos feirantes.

Parez ser que o pulpo gaña moito cando os pratos se lavan na mesma i-auga en que coce.

Ó rematal-a feira, recolle e enxuga o pulpeiro as súas cousas e torna prá casa, denantes con todo ó lombo e hoxe nos coches ou camións.

Cando vai pasar algún tempo antre unha feira e outra, o *pulpeiro* aproveita os días de sol pra pór a il o pulpo seco, xa que colle humidade e pódese derramar fácilmente.

Taberneiros

O *taberneiro* adoita ir á feira somentes con viño ou, algúns, con viño e pan de trigo, de centeo ou de millo.

O viño vai en garrafón ou en cubas pequenas, que se trasportan por riba dunha besta e o pan en sacos levados do mesmo xeito.

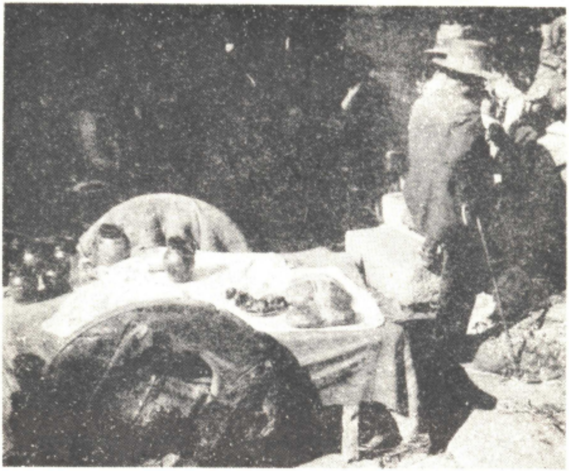


Fig. 435. - *Taberna* nunha feira de Allariz.

Uns *taberneiros* instálanse esí ó pé do arbre, na compaña dalgunhas xerras de barro e elí agardan a que lles vaian mercal-o viño e o pan.

Outros arman un trabanco cuberto cunha sabenla e entón provístanse tamén de cuncas pra servir ós que vaian onda il a "botar un vaso".

Con obxeto de que lles o viño non quenza, cobren as cubas e garrafóns con fentos ou ramiñas de carballo e castiñeiro e bótanlles de vez en cando auga por fora.

Os que teñen trabancos serven elí o viño ós que levan xa o seu xantar ou ós que mercan o pulpo onda os *pulpeiros* e na taberna precuran o compremento de pan e viño. O *taberneiro* non cobra polo uso do seu trabanco, pois sabe ben que a pos dun vaso vai outro e que il terá en cabo o beneficio do sitio que empresta.

Pra laval-as cuncas e xerras tén onda si un caldeiro con auga que colle na fonte e remuda de vez en cando.

Uns *taberneiros* traballan con viño e pan das súas colleitas e outros mercando istes produtos ós veciños pra logo os revender por miudo.

Augadores

En realidade, os *augadores* non son propiamente *feirantes* xa que tamén se atopan decote polo vran nas rúas vilegas e urbáns. Non embargantes, e xa que non hai feira, festa ou romaxe ás que non acudan, ocuparémonos eiquí diles.

Atópanse dúas castes de *augadores:* fixos e ambulantes.

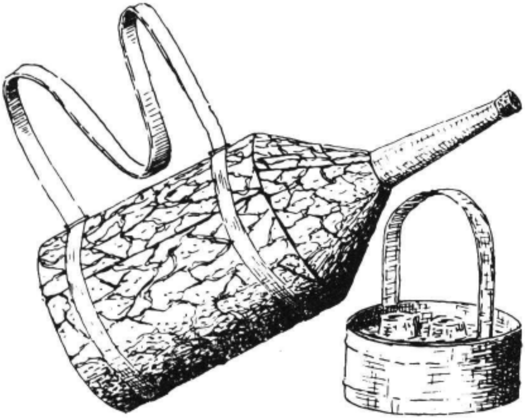


Fig. 436. - Trebellos dun *augador*.

Os primeiros teñen a *garrafa* da i-auga de tamaño grande e montada sobor dunha mesa. Os segundos úsana máis pequena, levándoa ó lombo, e andan polo meio da xente, ofercéndolle a súa mercadeiría: "Auga de limón fría e doce. . . !"

A *garrafa* consiste nunha vasixa cilíndrica ou cilindrocónica, cuberta por fora con cortizas de sobreira, con billote na base se é pra estar por riba dunha mesa, e con cano na parte estreita se é prá levar ás costas; a derradeira tén unha correia de coiro prá dependurar do hombreiro. Pra faguer meirande a eficacia da cortiza que a recobre, pónselle por riba ramas de arbre ou fentos.

Na man leva o *augador* unha cesta de lata con asa, chea de auga, onde van os vasos pra beber.

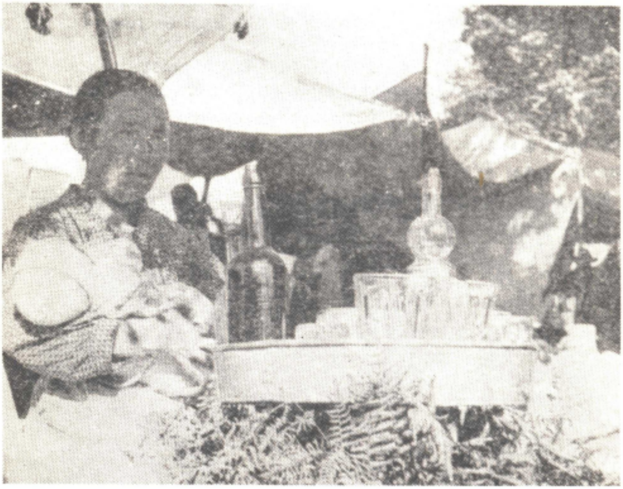


Fig. 437. - Posto de *augador* na feira e festa do San Vitoiro (Allariz).

A i-auga prepárana con zucre e zume de limón, se ben é corrente o emprego de esencias mercadas na botica, xa que resultan máis baratas.

O *augador* fixo conta tamén cun barreño de auga a seu carón pra tel-os vasos.

Os *augadores* ambulantes adoitan seren sempre homes, mailos postos fixos están a miudo atendidos por mulleres.

Cafeteiros

En realidade, os *cafeteiros* non son máis que a versión moderna dos *taberneiros*. O "ir ó café" praz ós mozos do campo e nas feiras e festas "van ó café" despóis de xantar.

O *cafeteiro* tén armado un fogar ou dispón dunha cafeteira de gasolina, nas que ferve a infusión que os feirantes beben na compaña dunha copa no trabanco do *cafeteiro*.

Alén do café e a augardente ou o licor-café, adoitan teren tamén prá venda gaseosas, cerveza e outras cousas semellantes.

O seu utilaxe comprétase con cuncas pequenas, copas, vasos e demáis louza precisa pró seu traballo.

Istes *cafeteiros* adoitan teren un estabrecimento fixo diste tipo no lugar en que viven, desprazándose ocasionalmente ás feiras e festas de preto en precura do meirande ingreso que istes intres trán consigo.

Doceiros e baratilleiros

Istes pequenos *feirantes* trafican con pouca cousa: chafalladas prós rapaces, pitos de lata, frautas de cana, abanos de cartón e enredos semellantes costituien as súas existencias, a máis dalgunhas larpeiradas pra pequenos e grandes: galletas, mantecados, chiculate, carambelos, rosquillas e mil máis.

Mercan todo isto nas tendas ou almacéns da cidade e lévano á feira nun caixón. Elí arman unha mesa con dúas táboas e unhas estacas, cóbrena cunha sabenla limpa e por riba expoñen os seus tesouros ós ollos dos picariños.

Istes son, cecáis, os *feirantes* máis homildes e tranquíos de todos.

Postos pra xantar

Cada día son máis correntes nas festas e nas feiras os que arman verdadeiros restauráns temporás, industria que acada xa unha certa magnitude pola súa compricación.

Vén sendo unha mistura do que por separado fan o *taberneiro*, o *pulpeiro* e o *cafeteiro*, engadíndolle o compremento das cousas pra xantar que os outros non teñen.

Istes *postos* ármanse con certa amplitude. Costrúiense trabancos con asentos pra xantal-a xente; un recanto onde se arman con pedras tres ou catro fogares; outro ben gardado do sol, mantén fresco o viño; preto dos fogares, un barreño con auga pra fregal-a louza; e logo, un pouco apartado, o sitio en que se gardan os chourizos, o xamón, a carne e os ovos, e onde se matan os coellos e se despruman os polos.

O conxunto vai cercado con esteos e táboas e cuberto con sabenlas ou con lonas. Pra remate, bombillas eléctricas ou candís de gas ou carburo e bandeiriñas de papel de seda.

Unhas mulleres atafegadas atenden ás potas de porcelana onde se guisan os polos ou se cocen os chourizos, ou coidan das cazolas pra fritil-os ovos ou as patacas.

Un par de homes levan pratos cheos ás mesas e vólvenos valeiros ás fregadoras, namentras outro tira o viño das cubas ou dos garrafóns e os rapaces van e veñen da cociña á fonte carregando en caldeiros a i-auga que se precisa.

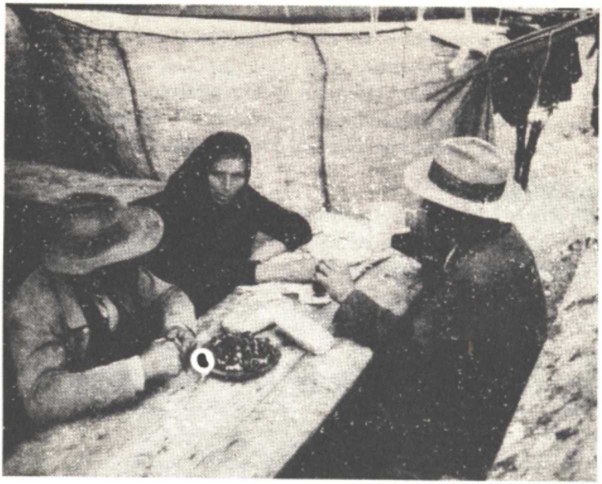


Fig. 438. - Posto pra xantar nunha feira de Allariz.

E se o *posto* está preto do sitio en que tocan os músicos, moito millor.

Gaiteiros e músicos

Non hai, craro está, festa sen música; as ledas angueiras do noso agro contan con mozos que saben tocal-a gaita ou a frauta e que se encarregan de tocalas cando é preciso; mais nas festas e romaxes, a cousa é outra: elí compre que se toque moito e seguido, con instrumentos variados e acordes pra que luza a festa.

Entón bótase man dos profesionás: *gaiteiros* e *músicos*.

Os *gaiteiros* adoitan seren tres: *gaita*, *caixa* e *bombo;* por veces engaden outra *gaita* e, modernamente, derrámase o conxunto ó lle xuntar outro instrumento que desentona definitivamente: o cornetín.

Os *gaiteiros* —e incruimos no nome ós da *caixa* e o *bombo*— ensaian ó longo do ano na casa dun diles, nos intres ceibes que o traballo cotián lles deixa.

Cando chega o tempo das festas, case que todas polo vran adiante, son chamados pra iren tocar a elas, unhas veces soios e outras pra alternaren coa *banda*.

A contrata faise polo xeral a mantido e cando é por máis dun día dáselles tamén onde durmir.

O xantar fano, ben na casa dos *mordomos* da festa, ben nas dos veciños que aquiles sinalen, seguindo un turno ó longo dos anos antre os que, económicamente, están en condicións de se prestar a il.

Os *gaiteiros* adoitan uniformárense, con máis ou menos lóxica, co chamado traxe rexional. Non imos analizar eiquí o traxe xa que non é iste o seu lugar, mais sí queremos faguer unha adevertencia: iste que se deu en chamar traxe rexional, e que non é mais que o traxe dun intre dado da nosa hestoria, non tén hoxe a súa orixe no campo, senón que o campo non fai outra cousa que imitar un modelo que a cidade creóu a base de lembranzas das prendas usadas no campo polos derradeiros séculos.

Polo demáis, non sempre é iste o traxe dos *gaiteiros*, xa que por veces é moito máis simpre: pantalón negro e camisa branca, ó que algúns engaden unha incomprensibre faixa roxa ou azul con frecos e unha boina na que bordan o nome da agrupación musical.

Os *músicos* que forman as *bandas* son campesiños que, por calquer razón, saben tocar un instrumento; unhas veces deprenden no exército, cando van a "servir"; outras é un veciño *músico* que os ensina; algúns deprenden pola súa conta...

Os que compoñen a *banda* ensaian con certa regularidade durante todo o ano e logo, no tempo das festas, percorren a terra cumprindo os contratos que os *mordomos* lles ofrecen ou que iles mesmos precuran.

As *bandas* son máis ou menos numerosas, millores ou piores, mais nos tempos de hoxe todas teñen uniforme, imitado do das cidadáns e, escusado é decilo, todas tocan "por música".

Os contratos adoitan seren cumpridos coma dixemos ó falar dos *gaiteiros*, isto é, a mantido e con sitio pra durmir cando faga falla.

Polo xeral, o *direitor* ou *maiestro* cobra un tanto fixo que se saca do que se gaña nas contratas; os *músicos* teñen tamén un xornal fixo, procedente do mesmo fondo e, co que sobra, aténdese ós gastos xerás ou é repartido antre todos.

Asegún os meios de que dispoñan, fan os viaxes nos autos de liña, nun camión ou a pé, cos instrumentos ó lombo.

Aínda outra sorte de músicos se atopaban nas nosas festas, feiras e romaxes: referímonos ós *cegos*, que co seu *violín* ou a súa *zanfona*, percorrían istes sitios cantando e tocando romances ou "botando" copras ós coñecidos, recollendo a esmola das xentes. Por disgracia, iste tipo xa case desaparecéu e non é fácil ouvilo cantar o derradeiro crime ou os amores dunha antiga doncela.

A *zanfona* deixóu de se ver fai xa moito; o *violín* aturóu máis, morrendo en cabo.

O *cego* podía levar coma compremento un cartel de lenzo no que se ollaban pintadal-as esceas máis intresantes do suceso e que o acompañante ía sinalando cunha taloira namentralo *cego* as cantaba. Ó rematar, pedían a esmola ou vendían unhas follas nas que se atopaba o relato do suceso.

Polo xeral, o *cego* levaba o seu *violín* metido nunha fardela de lenzo cunha baraza prá dependurar ó hombreiro; a *zanfona* ía sen funda, coa correia pasada polo pescozo.

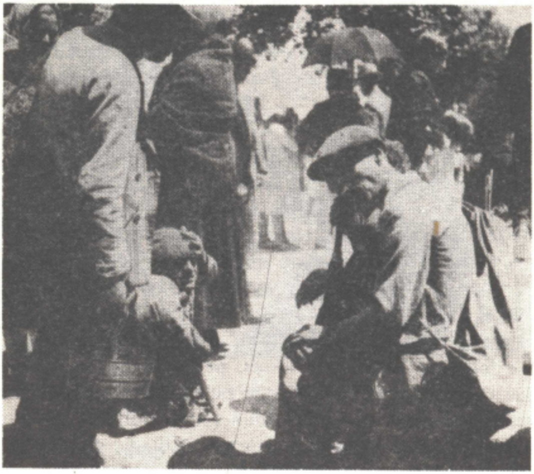


Fig. 439. - O cego co seu violín na fardela. Pola esquerda aparez un *augador*.

Algúns *cegos* ían percorrendo a festa e, cando o compañeiro lles sinalaba algún coñecido, chegábanse a íl e o "artista" botáballe unha cantiga improvisada resaltando algunha das súas virtudes; logo, recebía unha esmola ou unha tallada do xantar e seguía a súa xeira.

Outros feirantes

Moita máis xente vive das feiras e festas, mailos seus oficios teñen menos intrés pra nós, xa que os máis atópanse en todas partes, mesmo fora da Galiza, e incruso son os mesmos que percorren as terras de dentro e fora.

Atales son os que arman os seus "tiovivos" ou as "barcas" pra se pinaren rapaces e mozas; outros, cun armadillo de táboas orgaízan un tiro con balíns, ben a figuras, ben a cintas ou a petardos; algúns ensinan a sorte por meio dun paxariño que colle co pico un papel impreso e non fallan os que orgaízan xogos mecánicos de azar nos que se pode gañar un paquete de tabaco ou unha botella de licor.

Tampouco fallan os "fotógrafos do minuto" que retratan a mozas e mozos e que nos nosos tempos teñen un certo desenrolo pola necesidade dos retratos pra unha chea de documentos persoás.

OUTROS OFICIOS

Aínda se poden atopar no noso campo outros oficios que, se menos abondosos, non deixan de ter a súa importancia, indo algúns diles na compaña de certo prestixio polo "saber" que se supón nos que os practican.

Algúns son o trasunto dos oficios ou profesións que hai nas cidades; outros cobren ou cobrían unha necesidade; non fallan os que somentes se practican en contadas ocasións, sendo os que o teñen simpres labregos, un pouco recrecidos pola fama do seu saber ou da súa abelencia.

Antre istes oficios, temos o seguintes:

Aceiteiros

O estabrecimento de pequenas tendas, favorecido polo desenrolo das comunicacións, fixo desaparecer iste oficio, denantes preciso pra que a xente do campo mercase o aceite que hoxe vai precurar ás tendas.

O *aceiteiro* traguía o aceite en pelexos, riba dun macho, e ía de pobo en pobo dándose a coñecer polo són dunha corneta de latón, semellante ás empregadas na caza, ou tocando un corno.

A xente saía onda il e mercáballe o que precisaba e que il medía cunha medida de lata.

Cobraba en diñeiro ou en especie, levando niste caso outra besta pró millo, centeo, patacas etc., que recollía.

Por veces tamén levaba o *aceiteiro* algúns outros productos, coma pemento, azafrán etc., que vendía do mesmo xeito.

Barquilleiros

Trátase, en realidade, dun oficio que somentes tén pra nós o intrés dos moitos rapaces que se adican na Galiza a percorrel-as cidades co seu *bombo* ás costas.

Os *barquillos* fanos con fariña triga e auga, botándoa antre dúas follas de ferro quentes, e embrullándoos logo cos dedos. Unha vez feitos métenos no *bombo*, caixa cilíndrica de metal cunha ruleta na tapa e que levan ó lombo, dependurado por unha correia.

Istes *barquilleiros*, case todos nenos, són da Galiza e percorren as cidades da Penínsua, unhas veces pola súa conta e outras traballando pra un amo.

Alquitareiros

Fálase diles no aproveitamento das uvas e, por tanto, somentes diremos eiquí que se trata dun oficio ocasioal.

O *alquitareiro* é un campesiño que tén unha *pota* da súa propiedade e coela traballa polo tempo da *estila* pra faguel-a augardente.

O enchel-a *pota,* o pechala, a calor do lume e outros coidados máis son os que han dar a millor ou pior calidade da augardente e nelas finca o creto do bó *alquitareiro.*

Rifantes ou brancos

A economía pechada dos nosos campesiños fai que precisen pouco diste oficio. Por outra parte, homes amantes do gado, que os axuda nos seus traballos, non ollan ben ós que se adican a traficar coa carne das vacas e dos becerros, antes ben, téñenos en menos, coma di a cantiga:

Catelina do rifante,
contigo non quero tratos:
o teu pai é carniceiro,
fóxenlle os cás cos cabacos.

O campesiño somentes gasta a carne do vacuno ou do cabrío nalgunhas festas do ano, polo que os *rifantes* son escasos no campo.

En troques, abondan nas vilas e cidades, nalgunhas das que aínda queda a lembranza das súas *cortadurías* ou *macelos* nos nomes de "Rúa dos Brancos" e outras semellantes.

O *rifante* merca os becerros nas feiras ou polas portas e logo mátaos il ou chama ó *matachín* pra que llo faga.

Morto o animal, párteo e na súa tenda, *macelo,* vaino vendendo.

Nas cidades atópase todo iste negocio reglamentado, coa intervención das autoridades sanitarias, mais no campo seguen sen faguer conta de tales miudencias.

Capadores

Tamén o *capador* abonda pouco. O seu traballo non é moito e non ademite competencia antre varios, pois non poderían vivir.

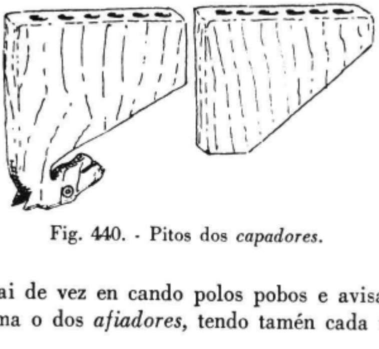


Fig. 440. - Pitos dos *capadores.*

O *capador* vai de vez en cando polos pobos e avisa o seu paso por meio dun *pito* coma o dos *afiadores,* tendo tamén cada un a súa tonada.

Polo demáis, non fallan campesiños que, sen ter iste oficio, saiban operar o mesmo que os *capadores*, polo menos nos casos correntes.

O resto do tempo o *capador* é un simpre campesiño que vive coma os demáis.

Ópticos ou viveleiros

Hoxe van case desaparecidos, mais aínda non fai moito que andaban polos vieiros de pobo en pobo coa súa mercaduría.

Os máis adicábanse a dúas tarefas: vender anteollos e mercar prata e ouro.

A forza de probas, chegaban a atinar cos *anteollos* ou *espellos* que un precisaba, faguéndoo ollar a través do surtido que traguían nunha caixa de madeira que portaban coa man.

Ó mesmo tempo ían mercando a prata e o ouro que lles ofrecían e que gardaban nun maletín dos que proporcioa a industria.

É curioso o feito de que o berro que os anunciaba era sempre en castelán: "Plata y oro quién vende...!"

Péritos

Coíste nome coñécese, en xeral, no noso campo, a todo aquil que sabe medir e partil-as terras, anque moitas veces non teña tídoo algún de tipo oficial.

En realidade, o seu traballo reduzse a *encartal-as* terras, isto é, calcular a súa superficie polo que meden de ancho e de longo. O probrema,

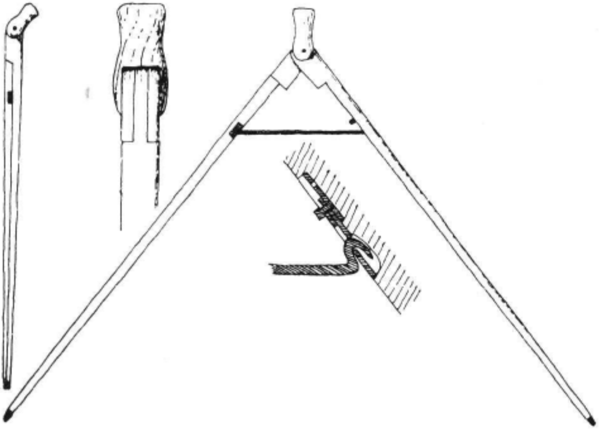


Fig. 441. - O *estadal*, empregado pol-os *péritos* pra medil-as terras. Tén de abertura 1,44 m.

craro está, compricase cando se trata de terras de feitío moi irregular e en resolvelo nistes casos está o creto do *périto.*

Pra tomal-as medidas das terras poden empregar o *regrón* ou o *estadal.*

O primeiro consiste nun listón de madeira que tén un número determiñado de "varas" de longo e que se usa apricándoo directamente ó chan pra medir dous lados do polígono ou polígonos a que se reduz a finca.

O *estadal* é un compás de madeira con ramas de metro e meio, pouco máis ou menos, provisto dun aro de ferro pra indicar a separación das ramas e un tornillo pra fixalas na medida que se queira. Emprégase faguendo xirar unha rama sobor da outra consonte se vai andando pola estrema da finca. Logo, coas medidas na man, calcúlase a superficie.

Na actualidade son sustituidos, tanto o *regrón* coma o *estadal,* por unha cinta métrica.

O *périto* sabe tamén da calidade e valor das terras, interviñindo nas partixas antre herdeiros pra faguel-os cupos, nas vendas e troques de fincas, etc.

Cobra, polo xeral, en diñeiro, ás veces en especie, de acordo co traballo que faga e co valor dos béns que pasen polas súas mans.

Outros

Non rematan eiquí os oficios que se practican no noso campo, mais uns pola súa escasa importancia e outros por non ser iste o seu lugar, escusarémolos eiquí. Tal socede cos *curandeiros, menciñeiros, bruxos* e *meigas,* etc.

2. OS TECIDOS

ANTECEDENTES

Non é moi doado na nosa Terra o rastrexar no pasado o comenzo do emprego de frebas prá confección de tecidos, xa que non quedan restos que deixen adiviñal-o seu uso nos tempos máis recuados.

A comparanza con pobos primitivos actuás pode deixarnos supor unha industria textil no noso neolítico, mais non podemos pasar dehí.

Polo centro e norde da Europa non fallan achádegos que proban a existencia no neolítico de tecidos de liño, lá e algúns outros, esí como a utilización de determiñados aparellos semellantes ós de hoxe prá súa elaboración.

Non embargantes, nada desto podemos apricar á Galiza con pleno rigor científico.

Eiquí é preciso chegar até a cultura castrexa pra atopar testemuñas directas que nos permitan albiscar algo do que, en relación coesta industria, se faguía na Galiza protohistórica.

Plinio e Estrabón fan referenza a tecidos galegos, como aquel liño dos Zoelas que os románs empregaban pra vestidos de caza. O *sagum*, asegún Estrabón, era de lá.

Por outra parte, as estatuas de guerreiros galaicos —Cendufe, Viana e Campos— indican que as túnicas dos homes tiñan uns dibuxos, feitos, seguramente, con fíos tinguidos.

Que o tinguido era empregado, dínolo o mesmo Estrabón ó nos falar dos traxes das mulleres, que tiñan moitos coloríns.

Fora destas testemuñas, compre tamén lembrar algúns achádegos feitos nos nosos castros e que deben ser relacioados, ó parecer, coa industria textil.

Tal ocurre cos *pesos de tear* e as *fusaiolas*, anque o emprego duns e outras non estíe totalmente aclarado.

Após da romanización, nada sabemos.

Nos primeiros tempos é lóxico supor unha continuidade no desenrolo dos tecidos, que non debían ter unha técnica moi distinta da de hoxe.

Logo, xa en plena Edade Meia, non fallan referencias documentás ós tecidos, sobre todo de liño, que figuran en vendas, testamentos, etc.

Istes tecidos, tanto os de liño coma os de lá, tiveron a súa edade dourada e foron señores nos castelos e nos pazos, ennoblecéndose ó contaito das mans das donas que adicaban o seu tempo a fiar e tecer.

Esí seguíu a súa vida, ó longo dos tempos, a laboura dos tecidos, quedando incruso coma blasón nalgunhas tampas sepulcrás de Noia, Santarem e Santa Susana de Compostela.

Logo, comenzóu unha época de decadencia que seguíu até hoxe, debido a moitas e variadas causas, sobre todo á competencia que a industria lle fai ó pór ó alcance da xente tecidos máis baratos anque non sempre de mellor calidade.

O diñeiro que nun tempo veu da América proporcionóu no noso campo os meios pra obter fácilmente na tenda un produto que se elaboraba na casa após de moitos traballos.

Así foi pouco a pouco abandoado o liño, adicando as terras en que se sementaba a outros usos mais conservando no toponímico a lembranza da súa antiga groria. Os nomes de Liñar, Liñares, Liñeira e outros semellantes son algo así coma os brasóns de nobreza que o liño pode presentar prá súa información de fidalguía.

Mais é frecuente na historia que se repitan feitos xa pasados. Algo así ocurríu co liño.

A carestía da vida, a falla de numerario, a dificultade que, prá adequisición dalgúns produtos, se tén notado en certos momentos, trouxeron como consecuencia un relativo rexurdimento na industria caseira do liño.

A nosa poboación, eminentemente agrícola e gandeira, defíndese da vida difícil tornando ós tempos en que a terra daba pra todo, limitando as súas mercas na tenda ó indispensábel.

Noustante, iste rexurdir non pasa de ser un fenómeno momentáneo. A máquina moderna sai triunfante na loita e podemos consideirar morta definitivamente, salvo en contados aspectos, a industria caseira dos tecidos.

Coa lá non ocurre o mesmo. Trátase dun subproducto que, namentras existan ovellas, seguirá sendo aproveitado, sobre todo tendo en conta o seu subido valor. Non embargantes é ben ter en conta que hoxe é case xeral o xeito de que a lá véndese e non se elabora na casa.

Istes dous produtos, o liño e a lá, son os fundamentás na industria caseira dos tecidos e a iles ímonos referir primeiramente.

O LIÑO

No cultivo e desenrolo da industria do liño atopamos moitos costumes íntimamente ligados a il que nos proban a importancia que debéu ter e o antigo que é o seu emprego.

Noutros cultivos e traballos campesiños vense tamén festas e notas características mais en ningún teñen a importancia e a pureza das que corresponden ó liño, que leva en sí un fondo de alegría que e aproveitado dabondo polos que nas súas labouras interveñen pra se adivertir.

O tipismo destas angueiras do liño, fan dil un dos elementos máis intresantes nas labouras do noso campo.

Compre ter en conta que, pola gran diversidade de climas que hai na Galiza, non se corresponden cronolóxicamente as labouras do campo.

Nós daremos nestas notas unha época meia que deberá ser adiantada nunhas zonas e retrasada noutras.

Polo mes de maio tén lugar a sementeira do liño, pró que se buscan terras boas e de rega, con preferencia en sitios chairos.

Coménzase por dar unha cava con *aixadas* ou *legóns* e, a seguir, bótase o esterco, que se mistura coa terra con outra cava. Logo, bótase a semente *(liñaza)* e acháirase cun *engazo* de madeira ou ferro. A semente compre que caia ben xunta pra que logo o liño *enfíe* ben. Esta sementeira, semellante á dos outros froitos da terra, faina cada familia pra sí e somentes cando o traballo é moito ou a xente pouca se chama a alguén a xornal.

Namentras medra o liño, non dá máis traballos que os de tres ou catro regas deica o istante do recoller.

Chega así o mes de xulio, no que tén lugar a *arriga*, motivo inicial das festas e diversións que se atopan en adiante namentras non rematen os traballos do liño.

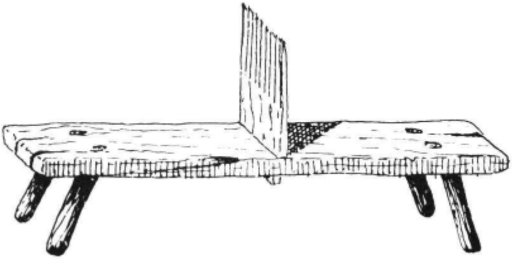


Fig. 442. - *Ripanzo.*

O dono do liño chama anticipadamente algunhas mozas pra que axuden; ós mozos, que tamén compren, non é preciso chamalos: iles van pola súa conta a pos delas.

E chega o istante da *arriga*. Nela fanse, en realidade, varias operacións a un tempo, como iremos vendo.

Nun canto da herdade póñense varias mulleres, unhas a carón das outras e, coas dúas mans, collen un mangado de prantas, tirando a modiño delas deica que se desprenda a raíz; logo, sacúdenas contra sí pra que se solte a terra e van deixando os mangados atrás deica formar un feixe.

E comenza o traballo dos mozos. Deica entón, nada tiveron que faguer e a súa actividade redúxose a se meter coas mozas, treparllel-o liño pra lles dar máis traballo, choutar e rir.

Mais cando as mozas arrigaron un feixe de liño, comenzan iles o seu papel de *ripadores*.

Pra *ripal-o* liño, úsase un banco longo que tén no meio un pente vertical de madeira; os ripadores séntanse a cachapernas, un de cada lado do banco *(ripanzo)* e, collendo os dous os seus mangados de liño pola raíz, bátenos alternativamente contra o *pente,* puxando pra sí, e faguendo que, diste xeito, se lles vaia desprendendo a semente.

A operación descrita vai sinalando, cos seus golpes alternados, un compás que invita a cantar; por eso a *ripa* tén nalgúns sitios a súa música especial.

Unha vez arrigado e ripado todo o liño, procédese a *empozalo.* Pra esto, cóllense os feixes, átanse cunha verga de bimbio, e lévanse á *poza,* embalse feito con terróns nun regato calquera. Nos lugares en que se colleita moito liño, hai *pozas* permañentes coeste obxeto, mais esto non é corrente.

Chegados alí, as mozas cun feixe cada unha e os mozos con dous, vanos botando á i-auga, póndolle logo por riba rangalleiros de carballo e pedras pra que asulaguen. Alí queda o liño durante corenta días pra que *coza;* así podrecerá a casca e sairá doadamente cando lle chegue o momento.

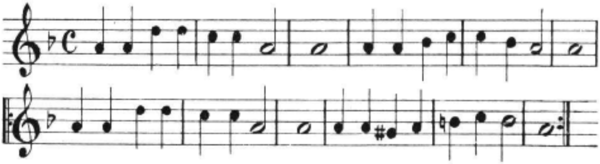


Fig. 443. - Música das cantigas da *arriga.*

Empozado o liño, recóllese a semente *(bagaña)* nunha sabenla e gárdase durante algún tempo pra que vaia secando.

Rematadas estas tarefas, aínda non acabóu todo. Chega entón o intre que mozas e mozos agardan:

O liño queda na poza
e a bagaña no palleiro;
agora, miña miniña,
tocaremol-o pandeiro.

E así, no lugar que denantes ocupaba o liño, bailan e brincan deica a hora de iren todos xantar á casa do que tivo a arriga.

Algún tempo despóis, e aproveitando un día de sol, sácase a *bagaña* e vaise extender á eira. Alí, por efecto da calor, ábrese o *coaño* e deixa caíl-a *liñaza.* Cunha basoira de xesta ou co revés dun engazo, vaise separando o *coaño;* iste, queimado, úsase pra estercal-as cebolas. A *liñaza* recóllese prá casa e véndese máis tarde na feira despóis de apartar algunha pra semente e pra remedios caseiros.

Transcurridos os corenta días que debe o liño de estar a *cocer* na poza, vaise buscar. Como os feixes sán mollados, os portadores levan pola cabeza un mandil de picote que os defensa da i-auga que deitan os feixes.

Ístes vanse levando a un campo, desfanse e vanse extendendo en carreiras ó sol, formando o que se chama un *tendal* ou *tendel,* no que permañece o liño deica que o sol o seque, que vén sendo uns catro ou cinco días.

Unha vez enxoito, tórnase a enfeixar e lévase prá casa, na que ha sofril-as outras operacións, que son, en primeiro lugar, a *maza* e a *remaza.*

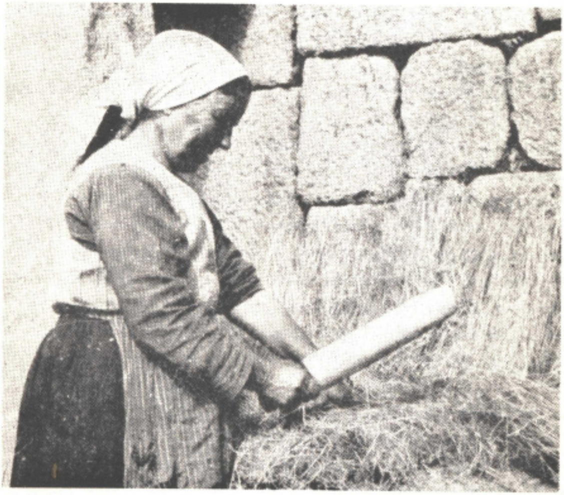


Fig. 411. - *Mazadeira* mazando no liño.

Estas dúas teñen por obxeto quebrantar as partes leñosas da pranta pra que queden ceibes as frebas aproveitables.

Consiste a *maza* en batel-os mangados de liño cun instrumento chamado *maza,* rebolo de madeira de freixo, salgueiro ou bido cun mango da mesma peza.

Esta tarefa lévana a cabo os da casa, anque cando o liño é moito —hoxe caso raro— adóitase chamar mazadeiras de oficio que cobran polo seu traballo unha parte do liño mazado.

A operación da maza lévase a cabo en *mazadeiros* ou *mazadoiras,* mesas de pedra que se atopan nas portas dalgunhas casas ou, sinxelamente, na primeira lousa que se teña a man.

Pra mazar, cóllese un mangado de liño, ponse sobre da pedra téndoo collido por un extremo, e no outro báteselle coa *maza*, revirándoo pouco a pouco pra que se mace por igual. Cando se rematóu cun extremo, invírtese e repétese a operación co outro.

Niste intre, comenza o liño a se dividir en partes; esta división, variando de nome e ás veces de cantidade, mantense no sucesivo deica o momento do tecer.

O mangado de liño que se maza de cada vez recibe o nome de *maza* e, pra que conserve a súa individualidade, retórceselle un dos extremos, faguendo nil unha especie de moño.

Cando se rematóu cunha *maza*, ponse por riba da mesa, de pé, co moño cara arriba. Cada dúas *mazas* póñense xuntas, formando un *par*. Ó rematar con doce *pares*, enféixanse, resultando un *augadoiro*, que tén, polo tanto, 24 pares.

As mazadoiras de oficio adoitan cobrar unha *maza* por cada *augadoiro* do liño que preparan.

A *remaza* é o mesmo que a *maza:* consiste somentes na repetición do traballo pra lograr unha maor perfección no resultado.

Por regra xeral, as que teñen que mazar, aínda sendo de casas distintas, precuran traballar unhas preto das outras e conversan e cantan, no que lles axudan as veciñas que lles van faguer compaña.

Non sempre o liño sai desta operación branco dabondo e entón procédese a *augalo*. Átase en *augadoiras*, empózase de novo e, catro ou cinco días despóis, lévase ó campo pra que enxugue, extendéndoo ó sol, mais conservándoo en *pares*. Xa enxoito, vólvese á casa enfeixado en *augadoiras*.

Esta operación faise case sempre antre a maza e a remaza, anque se pode tamén faguer despóis da derradeira.

Nalgunhas localidades, esta angueira da maza faise por meio dun aparato consistente en varias táboas cun eixe común e que encaixan unhas nas outras; a mitade quedan fixas e as outras elévanse por meio dunha travesa cun mango.

Antre elas vaise colocando o liño, que se malla rubindo e baixando a parte móvil do aparello.

Polo demáis, o resto é coma o que deixamos dito.

A seguir, procédese á *deluba*.

Chámase pra ela ás mozas e mozos, non somentes do lugar senón tamén dos pobos veciños; axúntanse á noite, despóis da cea, na cociña ou no corredor, póñense sentados no chan e comenza a *deluba*. Non todos interveñen direitamente na operación, poilos máis dos mozos adícanse a falar, cantar é metérense coas mozas.

Unha muller desfai un *augadoiro* e vai repartindo un *par* a cada delubador. O *par* deixa agora iste nome e toma o de *estriga*.

Pra delubar, cóllese a *estriga* coas dúas mans, unha por cada extremo, e refréganse con forza, pra faguer que o liño perda a *aresta*, ou parte leñosa que quedóu despóis da maza e da remaza.

Consonte se deluba unha *estriga*, retórceselle unha punta e ponse de pé a un lado, como se fixo cos *pares* na maza. Ó se axuntar 18 *estrigas*, átanse cunha verga formando un feixe que agora se chama *afusal*.

Rematada a tarefa con todo o liño, gárdanse os *afusales* nun sitio seco, case sempre no palleiro.

E, a seguir, comenza o verdadeiro traballo dos mozos: tocan, cantan, bailan... e, denantes da meia noite, vanse cada un polo seu lado.

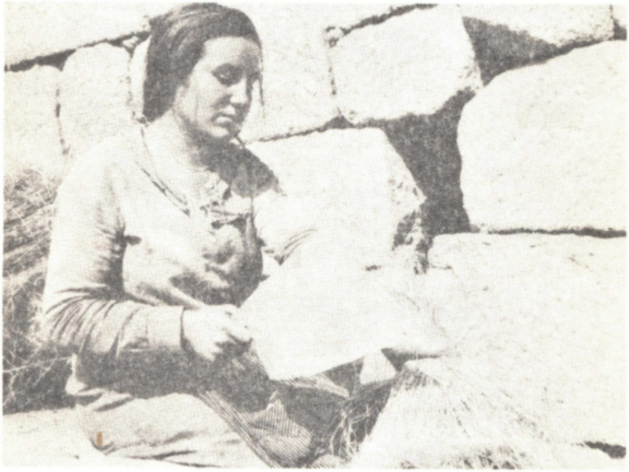


Fig. 115. - Muller *espadelando*.

Algún tempo despóis, nos derradeiros meses do ano, dan comenzo as *espadelas*, que é unha das operacións que dan máis motivo pra troularen os mozos, das que comprende a elaboración do liño, á que somentes supera o *fiadeiro*.

Prás *espadelas* invítase a toda a xente posibre: mozas, mozos e vellas. Os mozos cuio único obxeto é divertírense, levan punteiros de gaitas, pandeiros, cunchas e demáis.

As *espadelas* fanse no curral, onde se axuntan todos ó saíl-o sol, levando cada unha das mulleres os seus trebellos: a *espadeleira* e a *espadela*.

A primeira consiste nunha táboa de castiñeiro, cravada perpendicularmente a outra que lle serve de base e co borde superior afiado. A *espadela* é unha especie de coitelo de rifante, ancho e curto, feito de pau de carballo.

Antre os istrumentos que se empregan na laboura do liño son ístes, xuntamente coas rocas e os fusos, os que a xente se entretén en decorar.

En xeral, os nosos campesiños non adoitan empregal-a súa arte decorativa nos instrumento de traballo, pois fora dos ditos, somentes se atopa nos xugos dos bois. Por esto val a pena faguer constar aiquí o feito, deixando a súa análisis pró lugar onde se trata da arte popular.

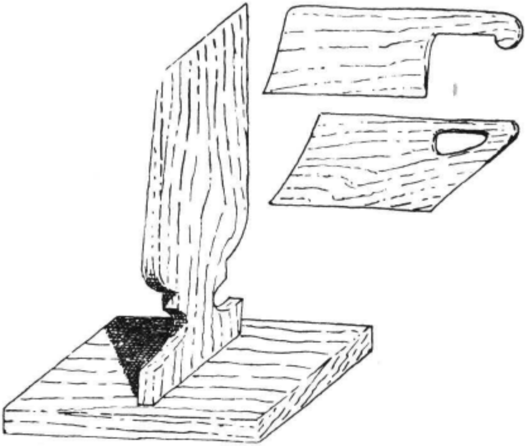


Fig. 446. - *Espadeleiro* e *espadelas.*

Pra *espadelar*, póñense as mulleres axoenlladas no chan, co *espadeleiro* de diante e a *espadela* na man direita. Outra muller desata un *afusal* e vai dando unha *estriga* a cada espadeleira. Ésta cóllea coa man esquerda, pousaa na beira superior do espadeleiro e bátelle verticalmente coa espadela, con obxeto de lle faguer caíl-as frebas defectuosas ou *tomentos*.

Consonte se vai espadelando, o liño volve quedar en *estrigas* e *afusales*.

Namentras dura a espadela, os mozos compórtanse como han faguer despóis no *fiadeiro*. Máis tarde veremos coma é.

Os restos da espadela, *tomentos*, eran denantes aproveitados pra faguer, despóis de fiados e tecidos, un xénero duro e áspero que se empregaba prás faldras das camisas das mulleres e as cirolas dos homes, máila súa baixa calidade fixo que fosen abandoados.

O liño sofre aínda unha segunda espadela, que se chama *tasca*, igual á primeira, mais que é feita somentes polos da casa sen chamar a ninguén.

Os restos que quedan da tasca chámanse *tascos* e úsanse pra faguer sabenlas despóis de fiados. Como é lóxico, dan un tecido máis fino que os tomentos.

Despóis da tasca o liño volve quedar gardado en *afusales* e *estrigas*.

Despóis o liño *asédase*. Iste traballo non tén unha época fixa pró faguer, xa que é levado a cabo polos da casa aproveitando o tempo que teñen ceibe.

Pra *asedal-o* liño úsase o *restrelo*, consistente nunha táboa que leva espetados uns dentes de ferro polos que se van pasando as *estrigas*, unha a unha, espetándoas niles e puxando deica lograr que as frebas queden penteadas.

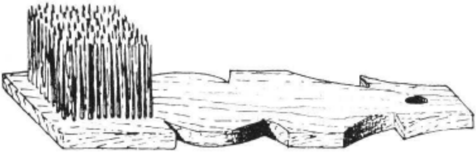


Fig. 417. - *Restrelo* pra *asedal-o* liño.

Nos dentes do restrelo vai quedando a *estopa*, que se retira a un lado e que logo se emprega non só pra faguer un tecido basto, senón tamén pra outros moitos usos: coela tápanse os billotes das cubas, péchanse as fendas das vasixas de madeira misturándoa con sebo, fan tacos os rapaces prós seus *cichotes*, calafatéanse as embarcacións, etc.

Asedada unha *estriga*, tórcese e doméase á mitade, tomando entón o nome de *manela*. Un número de *manelas* que pese libra o meia átase nun feixe que se chama *meada*, en pl. *meados*. Coa *estopa* fanse asimesmo *manelas* e *meados*, que se gardan separados do liño.

Niste intre, temos xa o liño disposto pra ser fiado, despóis de nos dar unha serie de subproductos: *tomentos, tascos, estopa* e *liño*, sen contal-a liñaza e o coaño.

Os primeiros trabállanse dende agora do mesmo xeito. O que digamos pra un, queda dito pra todos.

A LÁ

Como o mesmo ocurre coa lá, imos ver, a seguir, as operacións primeiras que exixe deica chegar á súa fía, igual dende entón á do liño.

Ó falar das ovellas dixemos xa coma se faguía a *rapa* e, por iso, nono repetimos eiquí, sinalando somentes as operacións posteriores.

Como, polo xeral, a lá é crecha, vai saíndo toda xunta, sen se espargallar, formando unha capa que leva o nome de *rapa.*

Ó remate, téñense así tantas *rapas* como ovellas se *raparon.* Estas *rapas* póñense en dúas moreas, asegún seña a lá branca ou negra.

Istes montóns métense en queipos e escáldanse, botándolles por riba auga fervendo; logo póñense a secar denantes de *lavalas.*

O *lavado* faise no río, onde se forme remanso e a i-auga leve pouca forza. Elí vanse metendo as rapas na auga, asulagándoas e preméndoas, ó tempo que se estiran pra que a i-auga penetre ben nelas e poida leval-a lorda. Despóis, sácase, ponse nunha lousa e aprétase pra que solte a i-auga. A operación repétese cantas veces seña preciso deica atinguir que fique limpa. A lá, denantes de sere lavada, coñécese co nome de *lá ludra,* e naturalmente, custa menos que a *lavada.*

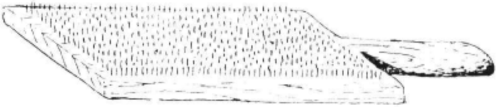


Fig. 448. - *Carda* prá lá.

Pra que seque, ponse ó sol nun campo, *alargándoa* pra que enxugue máis aixiña.

Unha vez seca, lévase prá casa e procédese á *escarpizar.* Esta operación vana faguendo pouco a pouco as mulleres da casa consonte teñen vagar: no monte cando van co gado, no lar namentras fan o xantar etc. Pra elo, collen dúas carabelas, unha en cada brazo, a da esquerda cunha porción de lá e a da direita valeira. Pouco a pouco, vaise collendo a lá antre as máns, alárgase puxando por ela e, cando está ben esponxada, déixase na carabela da direita.

Xa *escarpizada* ou *carpida* toda a lá, procédese a *cardala* valéndose das *cardas.*

Son estas dúas táboas con mangas e cunha chea de pequenas pugas de ferro nunha das súas caras. A lá métese antre as dúas e, puxando polas cardas en direicións opostas, vanse penteando os filamentos. E, como se ve, unha operación semellante á da *aseda* do liño.

Unha vez cardada a lá, queda en condición de ser fiada, operación idéntica á do liño e que se fai ó mesmo tempo que a diste.

Da fiada dos dous ímonos ocupar a seguir.

FIADA DO LIÑO E DA LÁ

É esta unha operación que tén no noso campo unha gran importancia, xa que dá xeito dabondo pra se adivertiren nela mozas o mozos, visto que se fai en común, nos *fiadeiros.*

Pra *fiar* úsanse as *rocas* e os *fusos,* que presentan unha gran variedade, anque dentro dun tipo común.

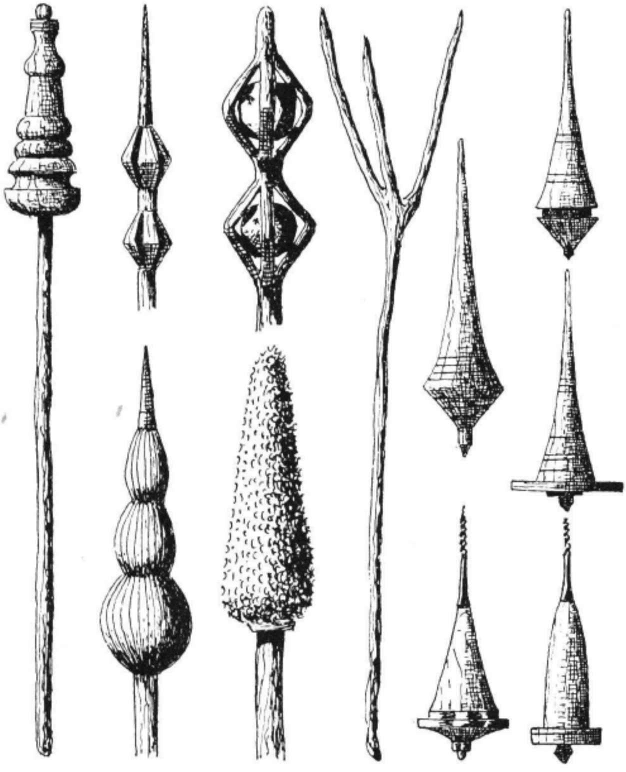


Fig. 449. - *Rocas* pra liño e lá e *fusos.*

A *roca* tén dúas partes: a *vara* e o *recó* ou cabeza, cuia forma varía moito, podendo ser postiza ou fixa. A *vara* é lisa e de longo bastante pra que, posta na cintura, chegue deica o hombreiro.

As *rocas* pódense mercar feitas ou faguelas na casa. Estas fanse de amieiro, bimbio ou sanguiño, que son as millores. Prás faguer, ponse no lume unha vara dun dedo de grosa, chamúscaselle a cortiza e átanselle logo uns bramantes nos sitios en que se vai abrir, operación que se executa meténdolle unha navalla e retorcéndoa, repetindo o corte en senso perpendicular ó anterior. Logo, o espacio así aberto rechéase cun bugallo ou cun anaco de carozo.

Pódese tamén improvisar unha *roca* espetando na punta dun pau un carozo de millo.

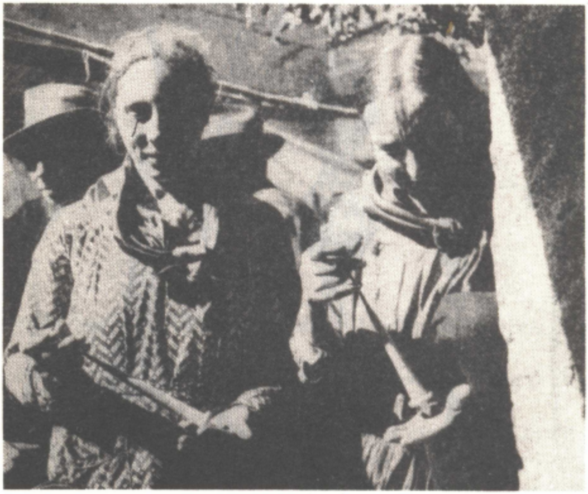


Fig. 450. - Mulleres mercando *jusos* na feira de Allariz.

6

As mercadas na tenda teñen case sempre o *recó* postizo, torneado nun anaco de pau.

Hai *rocas* que son verdadeiras obras de arte, pois están totalmente recubertas dun dibuxo xeométrico en varias cores feito pola aplicación de pallas de centeo abertas e tinguidas en distintos tonos que lles dan unha gran vistosidade.

Cando a *roca* se destiña a fial-a lá, é moito máis sinxela, pois consta somentes dun ramallo de arbre que teña tres ou catro *gallas* na parte superior, nas que ha de ir espetada a lá.

O *fuso* consiste nunha peza de madeira de forma cónica, cuio vértice pode ser de ferro ou de madeira, asegún se empregue pra liño ou pra lá. Cando é de ferro chámase *baínzo* e remata nunha espiral semellante á rosca dun tornillo.

No extremo inferior adoitan levar unha arandela de óso, madeira ou ferro, pra que non escorregue o fío consonte se vai envolvendo. Un precedente distes discos querse ver nas pezas castrexas de cerámica chamadas *fusaiolas.*

Pra fiar, coménzase por pól-o o liño ou a lá na roca. Cando se trata do primeiro, cóllese unha *manela,* desénvolvese e embríllase darredor do recó; pra que se non desfaga préndese cunha fita ou cunha cartulina, xeralmente unha carta da baraxa, presa cun alfinete, o *cartiloxio,* habendo algúns decorados.

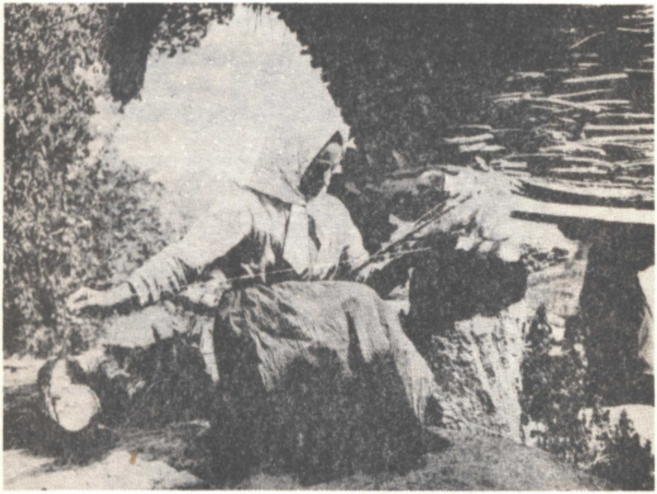


Fig. 451. - Unha *fiandeira* fiando lá.

Se é lá, abonda espetar un mangado dela antre as *gallas* da roca.

Unha vez lista a roca, métese a *vara* pola fita do mandil, do lado esquerdo; coa man diste lado, en cuio brazo apoia a *vara,* vanse collendo as frebas, namentras que coa man direita retórcense deica sacar un anaco de fío de dúas coartas de longo; entón prendese ó *fuso* e o fío vaise retorcendo e embrullándoo a él, ó tempo que se fai pasar pola espiral do *baínzo* si é liño ou simplemente pola parte estreita si é lá.

O fuso faise xirar antre os dedos pulgar e índice, pra retorcel-o fío, namentrala man esquerda segue sacando as frebas que se fían. Cando se fixo unha certa cantidade de fío, envólvese á parte meia do fuso e séguese deica o encher de fío.

Os dedos da man esquerda vanse mollando na boca pra que as frebas estean húmidas e retorzan ben. Iste é un dos incomenentes que tén a *fía,* pois pra excital-a segregación de cuspe adoitan meter na boca unha castaña ou algo semellante, o que non lles deixa falar, con lóxico disgusto dos mozos.

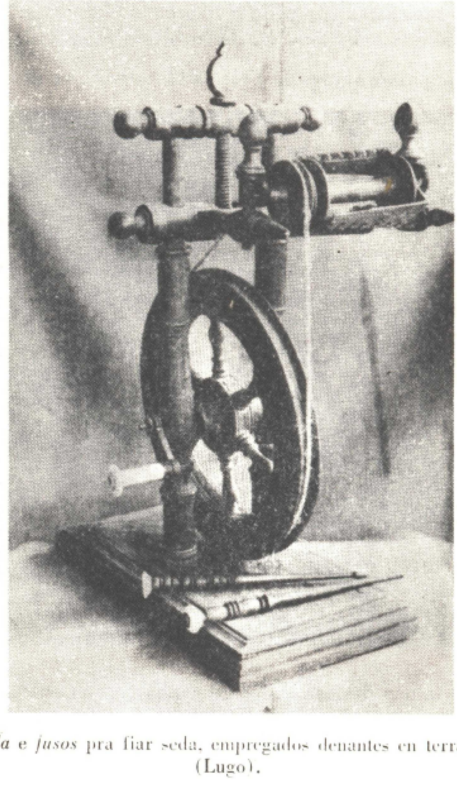


Fig. 452. - *Roda* e *fusos* pra fiar seda, empregados denantes en terras de Monforte (Lugo).

Pra evitalo, soen algunhas ter ó seu carón unha cunca con auga na que mollan os dedos.

Cando se rematóu de fiar unha *manela* ou unha cantidade equivalente de lá, sácase do *fuso* pola parte estreita, sen o desfacer, o fío todo xunto: esto costituie unha *mazaroca.*

Non fallan nalgunhas partes da Galiza *rodas de fiar,* coas que se bule máis anque o fío non seña tan ben feito. A *roda* úsase coa roca e somentes retorce o fío por meio dun bastidor pequeno que fai xirar unha roda maior, movida a pé por un pedal.

Esta *roda* abonda pouco e non tén, dende logo, carácter popular: os poucos exemplares existentes son, con toda seguranza, os restos do instrumental empregado antano por algunha fidalga fiandeira.

A xente fía sempre que tén vagar, mais é nos *fiadeiros* onde se fai con máis intensidade.

Os *fiadeiros* teñen carácter comunal; en cada lugar hai un turno e todalas casas teñen a obriga de se prestar a acollel-o cando lle toca a vez: por regra xeral, na casa en que hai dúas mozas, emprestan o curral pró fiadeiro durante unha semán.

Tratándose de lugares grandes, divídense en zonas, cada unha cos seus turnos, pra que haxa máis *fiadeiros* e se non xunte moita xente nun soio; así atópanse o *fiadeiro de riba, o de baixo, o da Serra, o da Baixa,* etc.

FIADEIROS

Polo mes de Nadal comenzan os *fiadeiros.*

E nós, imos asistir a un.

Veleí que xa uns días antes andan as mozas a faguel-os preparativos; precuran unha *cazola,* tixola nova mercada coíste obxeto, unha lata vella das do gas ou, mellor, un *pandeiro,* tres culleres de pau de buxo, e, se pode ser, uns pares de *cunchas.* Logo, a escote, mercan o gas pra alumeal-a festa; o candil tén obriga do emprestar o dono da casa.

E chega o intre do *fiadeiro.* Polas 9 da noite, cada moza colle a roca, o fuso, unha carabela co liño ou a lá, e un banquiño no que caiban, polo menos, dúas persoas sentadas: a moza e o seguro ou problemático galán.

Chegadas ó curral, acenden o candil co gas mercado denantes, espétano cun garabato na parede, preparan a roca e o fuso, séntanse e comenzan a fiar.

As nais van tamén coas fillas ó fiadeiro, pois teñen nil unha misión que exprica a cantiga:

> Fan que che botan un sono
> no fiadeiro as velliñas:
> as larpeiras é pra ver
> que fan namentra as mociñas.

Pouco a pouco van chegando os mozos, que non son invitados, senón que todos teñen direito a ir.

Uns entran no fiadeiro e vanse sentar onda unha moza que os ademita; outros falan e rin con todas; outros, os máis, chegan en grupos e anúncianse dende lonxe con cantigas que rematan en *desafíos* que se prolongan máis ou menos asegún a dosis de inspiración e de pacencia que teñan os cantadores e os asistentes.

Rematado un desafío, pode comenzar outro, anque o regular é que se varíen as diversións.

Nota característica dos fiadeiros é, xuntamente cos desafíos, o baile.

A música de que se dispón nos fiadeiros non é, certamente, moi compreta, mais compre o seu papel.

O instrumento principal é o *punteiro* dunha gaita que leva algún mozo; rara vez vai a gaita compreta.

Como acompañamento do *punteiro*, figuran:

A *cazola*. Trátase dunha tixola nova; pra tocala, céllese coa man esquerda pola parte ancha, apoiando o mango no hombreiro do mesmo lado; coa man direita empúñase unha chave coa que se bate no ángulo que forma o mango da cazola coa parte ancha. Istes golpes levan o compás da música que toca o *punteiro*.

O *pandeiro*. Consiste nun bastidor cadrado de madeira coas esquinas arredondadas; por unhas das caras, leva unha pelica presa con chatolas todo a redor. Pola parte interior, en contacto coa pelica, tén dúas cordas de tripa ben tirantes. Tócase apoiándoo no peito e baténdolle coas maus pra leval-o compás. Cando se non dispón de *pandeiro*, úsase unha *lata* vella das do gas, que se prende antre as pernas baténdolle no fondo coas maus.

As *culleres*. Úsanse tres culleres de pau de buxo; dúas céllense polo mango coa mau esquerda, de xeito que as partes convexas queden en contacto; coa mau direita céllese a terceira polo corpo e dáselle co mango por antre outras dúas, de maneira que batan antre si, sinalando así un ritmo.

As *cunchas*. Precúranse pra iste obxeto dúas cunchas de vieira, que se tocan frotando unha contra outra polas caras convexas.

Aparte distes, óllanse, ás veces, algúns outros instrumentos que alguén leva ocasionalmente; tales son: os *ferros* ou *ferriños*, triángulo de ferro que, suspendido dun cordón, bátese cunha chave; por veces, improvísase cunhas trébedes. A *pandeireta*, que se chama tamén, ás veces, impropiamente, *pandeiro*, do que se difrencia en ser redondo, máis pequeno e ter *ferriñas* ou discos de latón pola beira e que soan ó tocala. Vense tamén flautas, acordeóns, tamboriles, bombos, etc.

Como se vé, todo tén cabida no fiadeiro e a música pró baile é totalmente improvisada.

Non é raro atopar fiadeiros nos que a música se reduz á *cazola* e ó *pandeiro* ou *lata,* que se limitan, naturalmente, a marcal-o ritmo ós bailaríns.

Istes bailes adoitan térense ó rematal-o fiadeiro, mais tamén se baila durante él.

Nun intre calqueira, un mozo *pide un baile;* collen os músicos os seus aparellos e comenzan a tocar. O mozo comenza o baile il só, dando a volta ó *turreiro,* iste baile adoitan pedilo os que teñen mozas no fiadeiro, xa que éstas teñen obriga de lles "saír", aínda no caso de que incidentalmente estivesen rifadas. Se por non saber bailar ou por calquer outra razón a moza non saíse, tén que buscar unha amiga pra que a sustituia.

Comenzado o baile diste xeito, xa poden todos, mozas e mozos, saíren bailar ó turreiro sen invitación previa.

Como se comprende, calquer baile é axeitado pró fiadeiro, mais hai un do que queremos falar, que se atopa íntimamente avencellado a esta festa campesiña por algunha das súas características: referímonos á *redonda,* chamada tamén *muiñeira dos vellos.*

Trátase, efectivamente, dunha muiñeira que nalgunhas festas adoitan bailal-os vellos, xeralmente á caída do día. É unha muiñeira lenta e de puntos sinxelos, sobretodo por parte das mulleres.

A razón desta característica na *redonda* é a de que as mozas, namentras bailan, seguen fiando, limitando a súa actuación a seguil-o punto do paseo durante todo o tempo, namentralo mozo loce a súa axilidade con figuras máis ou menos compricadas, mais sempre lentas.

Como é un só mozo o que enceta o baile, íste é tamén o que o dirixe todo, limitándose os outros mozos a seguil-os puntos que il empeza.

No fiadeiro, tamen se pasa o tempo xogando a distintas cousas, unhas de nenos e outras somente de adultos. Antre istes xogos figuran o *do sarillo,* o *do zapato,* o *dos casados,* o *da pita cega* e outros, que se describen no seu lugar.

Finalmente, no fiadeiro tamén se marmula... Namentras bailan e enredan as mozas e mozos, as vellas fían, vixían e falan do seu e do alleo. Por eso dí a cantiga:

Quen queira sabel-as cousas
vaia a forxa do ferreiro,
díe a volta polo forno,
veña polo fiadeiro.

Alá pola meianoite remata o fiadeiro. Os asistentes vanse indo en pandillas, coma viñeron, lanzando a súa despedida, pois

Cando sán do fiadeiro
os mociños desta terra
botan moitos aturuxos,
coma é costume galega,

aturuxos que resoan na noite queda e se van ouvindo ó longo dos vales, dando fe da ledicia con que rematóu a festa do fiadeiro. E co seu aturuxo sentaban praza de rondadores aquiles mozos que máis lonxe faguían chegal-o seu berro de desafío final.

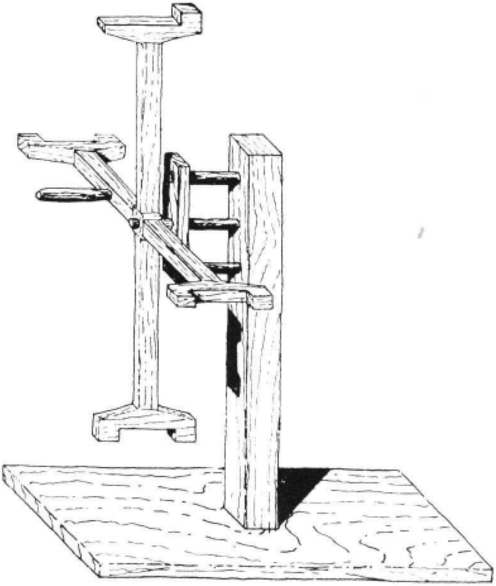


Fig. 453. - *Sarillo.*

Xa deixamos dito que non todo se fía nos fiadeiros: as longas noites do inverno son aproveitadas polas mulleres a carón da lareira pra rematal-o fiado de todo o material de que dispoñen.

LABORES DESPÓIS DA FÍA

Consonte se vai fiando o liño ou a lá, vanse *ensarillando*, pró que se utiliza o *sarillo*, consistente nunha cruz de madeira cuios *brazos* rematan nunha travesa, *pombas*, e que se fai xirar verticalmente darredor dun eixe, *espigo*, sostido por un *pé*, todo de madeira.

Cóllese unha *mazaroca*, búscase o cabo do fío, fáiselle unha lazada e préndese a unha *pomba*, dando logo voltas ó sarillo pra que o fío pase polas *pombas;* cando remata unha *mazaroca* átaselle o fío doutra e séguese así deica enchel-as pombas, faguéndose unha madeixa que se chama *useada*, pl., *useados*, coma os feixes resultantes da *aseda.*

Ensarillado todo o fío, lévanse os *useados* á fonte ou a un regato, métense na i-auga e bátense logo contra unha lousa pra que se laven ben. Pra secalos, lévanse a un campo e faise coíles un *tendel.*

Cando están enxoitos, métense nun pote con auga e cinza de carballo ou videira, couselos, xabrón e un oso de porco, e póñense a ferver durante cinco ou seis horas; pasado iste tempo, lávanse de novo en auga limpa e póñense outravolta a asoallar nun *tendel* pra proceder logo a *encoladalos.*

Prós *encoladar* póñense os useados nun cesto, tápanse cunha sabenla vella e bótaselles por riba auga fervendo con cinza.

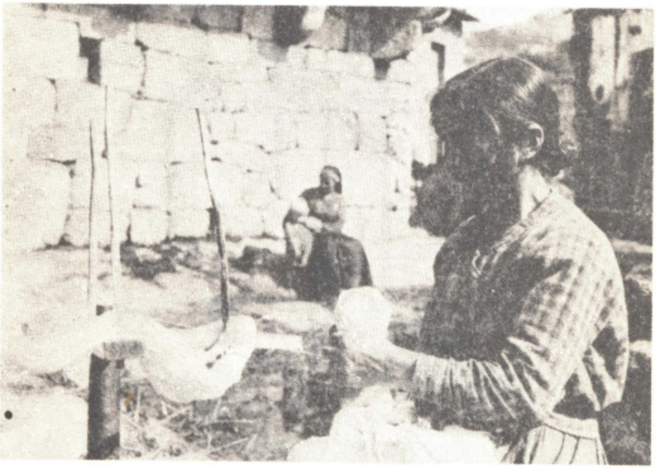


Fig. 454. - Muller *devandando.*

Como esta operación tén por obxeto branquexar o fío, répetese as veces que faga falla, deica nove ou dez. A seguir, lávanse con auga crara e póñense a enxugar ó sol.

E costume *encoladar* na cociña, mais cando o fío é moito lévanse os cestos pró curral e faise alí a operación.

Cando o liño está xa branco, *devándase* na *devandeira.* Ésta consiste en dúas cruces de *brazos* iguás, unha paralela á outra, horizontás, xunguidas antre sí por catro *garabatos,* e que xiran darredor dun *espigo* vertical sostido no meio dun *caixón* que lle serve de base.

Pola parte de fora dos *garabatos* métese unha useada, búscase o cabo do fío, *costal*, e vaise embrullando nunha bugalla ou nun anaco de carozo. Así fanse os *novelos*, que contén unha useada cada un e que se van botando no *caixón* da *devandoira*.

Denantes de *devandal*-o fío, compre, noustante, *tinguir* o que deba de levar algunha cór determiñada.

En xeral, o liño non se tingue, pois colle mal o tinte. Únicamente se consegue darlle unha cor parda empregando tintura negra.

A lá, pola contra, ademite calquera cór. Cando é de ovellas negras, utilízase así, mais si é branca tínguese case sempre.

A cór negra dáselle fervéndoa en auga que leva cascas de amieiro, meltrastos, sal e unha tintura negra industrial. Pra outras córes, suprímese a casca de amieiro e sustitúiese a tintura negra por unha anilina da cór que se precise.

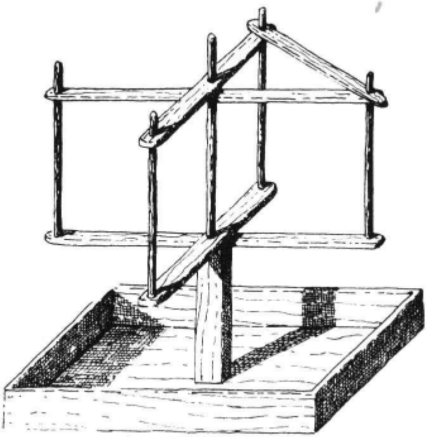


Fig. 455. - *Devandoira.*

A maioría do fío destíñase a sere tecido, mais tamén se emprega algún noutros mesteres, como é a calceta e a costura, e entón sofre aínda unha derradeira manipulación que é a de retorcelo, sobre todo cando se trata da lá.

Pra esto úsase un *pícaro*, consistente nun bastidor de madeira no que se poñen dous fusos carregados con sendos novelos. A seguir, cóllense xuntolos *costales* dos dous fíos e préndense a unha *parafusa*, especie de fuso máis pesado e maior que o corrente; coíl vanse retorcendo os fíos e embrullándoos ó seu redor. Moitas veces, ó rematar, tórcese de novo, pasándoo dunha *parafusa* a outra.

Esta operación practícase tamén doutro xeito: cóllense dúas carabelas e métese en cada unha un novelo; axúntanse os cabos dos fíos e vanse envolvendo a un fuso; logo, unha vez rematadol-os novelos, átase o cabo derradeiro dos dous fíos a outro fuso e vaise retorcendo ó faguer dar voltas a íste, ó que tamén se vai embrullando consonte queda feito o novo fío.

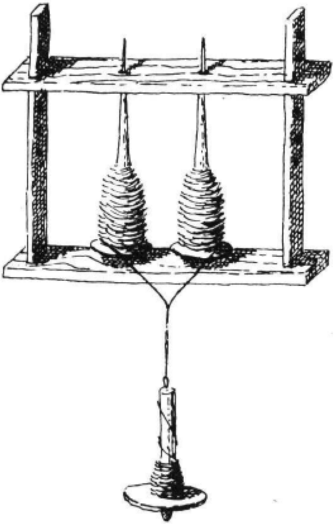


Fig. 456. - *Pícaro* ou *aviñadoira* pra torcel-o fío.

O fío retorcido, case sempre de lá, úsase en xeral pra calcetar coas agullas correntes que o mercado proporcioa; esí se fan chaquetas, chambras, medias, etc.

O liño úsase pra coser, mais non se retorce, anque se use o fío doble, que niste caso leva o nome de *fías*.

PREPARACION DO FÍO PRA TECER

O resto do fío, esto é, o destiñado a tecidos, prepárase entón a través dunha serie de operacións bastante compricadas.

Coménzase por *urdilo* coa *espalladeira* e a *urdideira*.

A primeira é unha táboa con dúas series de pequenos buratos e provista dun mango; adoita utilizárese prá faguer unha *espadela* vella.

A *urdideira* consiste en dous pés direitos de 1,90 a 2 mts. unidos pola parte de riba cun largueiro de 2,40; os pés direitos levan cada un vinte tornos e o largueiro tres no centro e dous na punta da direita.

Pra *urdir* coménzase por depositar doce novelos de fío en cada un dos departamentos en que se divide unha caixa de madeira chamada *carcel* e que se pode sustituir por doce carabelas. Logo cóllese o costal de cada novelo e pásase por un burato da espalladeira deica axeitar así os doce; átanse logo os cabos en dúas series, seis arriba e seis abaixo, que á súa vez se atan antre sí. Os doce fíos que se van urdir reciben o nome de *viñón.*

O estremo do *viñón* préndese ó torno superior direito da *urdideira;* coa *espalladeira* vaise levando o *viñón* cara a esquerda, faguéndolle a *cruz* nos dous tornos da direita do largueiro, pró cal se cruzan dous fíos, un da parte superior e outro da inferior. Feita a *cruz,* séguese co *viñón,* deica chegar ó torno superior da esquerda. Aiquí dase coíl a volta polo mesmo camiño, repetindo a *cruz* e seguindo así até xuntal-o número de fíos precisos. Diste xeito temos urdido o fío pra tecer unhas tres varas de lenzo; mais se queremos faguelo máis longo, non se dá a volta no torno da esquerda, senón que se pasa ó torno de embaixo e diste ó correspondente da direita e seguindo así deica chegar á lonxitude precisa; entón dase volta polo mesmo camiño pra voltar ó comenzo na forma xa dita.

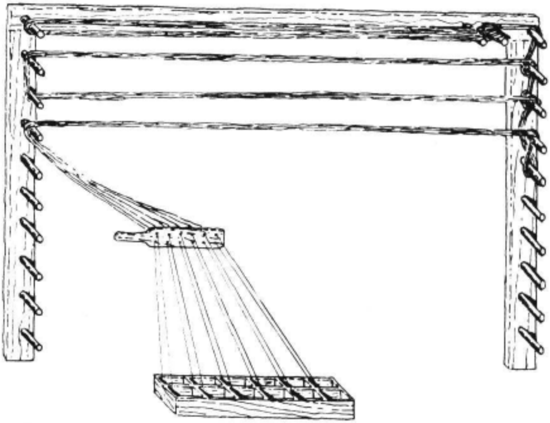


Fig. 457. - *Urdideira, espalladeira* e *barcal* pra *urdil*-o fío.

Como se comprende, non é preciso encher toda a *urdideira,* senón somentel-o anaco que precisemos asegún a lonxitude de tecido. A urdideira das mensuras ditas, chea de fío, dá unhas sesenta varas de lenzo, pois anque ó tecer mingoa algo, compénsase coas lazadas que se lle fan na direita da urdideira.

Xa dixemos que cada *viñón,* leva doce fíos: o ancho corrente dos lenzos leva 260, polo que precisa repetirse a operación de leval-o viñón pola urdideira unhas vinte e dúas veces, once cara abaixo e outras tantas ó revés. Téñase en conta que estas medidas varían moito dunha localidade a outra e incruso dun a outro tear.

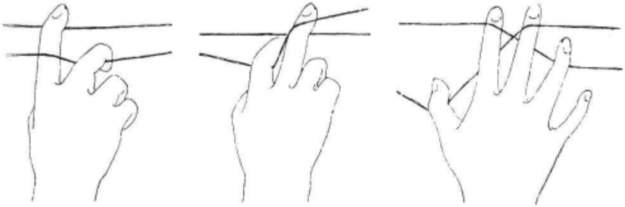


Fig. 458. - Xeito de faguel-a *cruz* na *urdideira.*

Unha vez urdido, sácase o fío: coménzase polo cabo inferior e, pra que se non enrede, vaise faguendo unha *cadra* ou cadeneta deica chegar á *cruz* que se ata con calquer cousa pra que se non desfaga.

Como a operación de urdir tén as súas dificultades e non todos teñen urdideira, adoitan xuntárense varias que van á casa da que teña o aparello e saiba urdir. Ésta vai urdindo o fío dunha e cando remata, sen retirarlo da urdideira, vai faguendo o mesmo co das demáis deica acabar con todo. Ó remate, vai faguendo as *cadeas,* comenzando, craro está, pola derradeira, e dándollas ás súas donas.

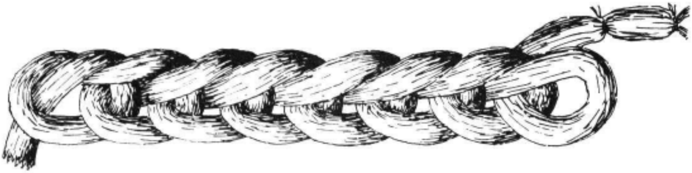


Fig. 459. - A *cadea,* pra leval-o fío da *urdideira* ó *tear.*

As tecedeiras de oficio adoitan faguer elas toda a operación prós encárregos que se lles fan.

Entón, xa feita a *cadea*, pásase ó *tear*.

O TEAR

O *tear* varía moito na forma dunhas localidades a outras, anque o seu mecanismo seña, en esencia, o mesmo, xa que o sistema de tecer non varía.

Consta de dous ordes de pezas: sustentantes e sustentadas. As primeiras forman unha armadura con catro pés que sosteñen parte das pezas e, por riba, ben por meio dunhas colunas, ben pola prolongación dos pés, outra serie de travesas aguantan o resto do mecanismo.

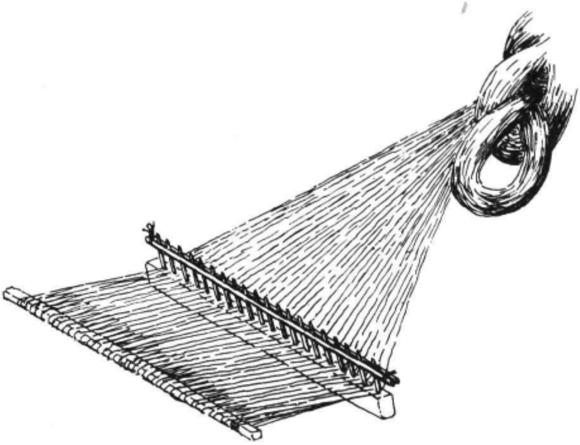


Fig. 460. - A *cadea* desfaise ó tempo de pasaren os fíos polo *restrelo,* tendo os cabos xunguidos ó *compostoiro* do *orgo do liño.*

As pezas sustentadas, todas móviles, son as seguintes, a contar do sitio en que se pón a tecedeira ou tecelán: *orgo do pano,* eixe trasversal no que, por meio dun *espeto,* se amarra o comenzo do lenzo, que se tensa cunha baraza presa ó *pecho* e ó *torno.* Nalgúns sitios iste *orgo* é liso, pasa o lenzo por il, e vai prender a outro *orgo* colocado máis abaixo e que se tensa polo sistema xa dito ou por meio dunha roda dentada de madeira adosada lateralmente ó *orgo* e que se fixa cunha lengoreta, tamén de madeira, que engancha nos dentes da roda. A seguir do *orgo* do pano, atópase o *pente* ou *peite,* aloxado no *canal* de madeira e suspendido por dous *brazos* dunha *travesa* situada na parte superior. O *pente* está formado por unha serie de lamias de cana suxetas polos extremos a dúas varas trasversás, trabado todo con bramantes. Os *pentes* adoitan mercárense feitos, sendo confeccioados polos *penteiros*. Despóis tópanse os *lizos*, que son dous, formado cada un por unha transa de fíos que levan no meio un lazo. Os lizos van suspendidos dunhas cordas que pasan por dúas *rodelas*, roldanas de madeira, de tal xeito que cando un baixa o outro rube; iste movimento dáselle por meio de dous pedales de madeira, *premedeiras*,

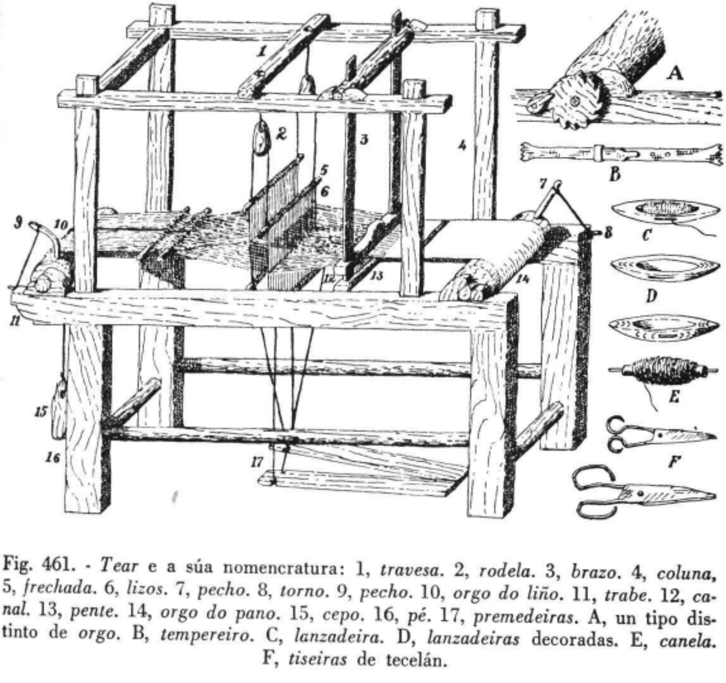


Fig. 461. - *Tear* e a súa nomencratura: 1, *travesa*. 2, *rodela*. 3, *brazo*. 4, *coluna*, 5, *frechada*. 6, *lizos*. 7, *pecho*. 8, *torno*. 9, *pecho*. 10, *orgo do liño*. 11, *trabe*. 12, *canal*. 13, *pente*. 14, *orgo do pano*. 15, *cepo*. 16, *pé*. 17, *premedeiras*. A, un tipo distinto de *orgo*. B, *tempereiro*. C, *lanzadeira*. D, *lanzadeiras* decoradas. E, *canela*. F, *tiseiras* de tecelán.

que colgan dos *lizos*, cada un do seu, con sendas barazas. Finalmente, no outro extremo do tear atópase o *orgo do liño*, semellante en todo ó *do pano;* tén, coma aquil, unha encarna na que entra unha vara pra amarral-o liño; no *orgo do pano* esta vara chámase *espeto* e no *do liño*, *composteiro*.

Nalgúns teares atópase unha peza máis, situada antre o *pente* e os *lizos:* é unha canal de madeira que, dependurada de dous brazos, xoga a direita e esquerda; tén por obxeto lanzal-as *canelas* dun lado a outro.

Ó rematal-a *cadea* de que denantes falamos, lévase ó *tear* e colócase nil. Coménzase polo cabo oposto á *cruz,* abrindo a madeira en forma de abano e faguendo pasal-o fío polo restrelo, aparello a xeito de pente que mantén os fíos extendidos en todo o longo do *orgo do liño,* ó que se amarra o cabo da *cadea* por meio do *composteiro,* faguendo logo xirar o *orgo* por meio das *chavellas,* co que se vai embrullando a il todo o fío até chegar á *cruz;* nesta póñense dúas canas, con obxeto de que se non desfaga, e a elas átase unha baraza que leva pendurado un *cepo* de carballo ou unha pedra, *pedra murcia,* que mantén tirantel-os fíos, de tal xeito que os pares pasen polos lazos dun e os impares polos do outro. Despóis métense todos polo pente e vanse amarrar ó *orgo do pano,* quedando xa listo pra comenzar a tecer nil.

Prepáranse entón as *canelas* no *caneleiro.* O *caneleiro* é un eixe que se fai xirar por meio dun volante de ferro ou por unha roda de gran diámetro e unha corda a maneira de polea. No eixe métese un anaco de cana ó que se prende o cabo do fío, o cual, ó pór en movimento o aparello, vaise envolvendo á cana.

As *canelas,* prás usar, métense na *lanzadeira,* caixa de madeira en forma de puro prá que se emprega o bido ou a cerdeira, atopándose algunhas con certa decoración de riscos. A *lanzadeira* leva nun costado unha burata pola que sai o fío.

O LABOR DE TECER

E comenza o labor de tecer.

Ponse a *tecedeira* onda o *orgo do pano,* pisando unha *premedeira* con cada pé; calca unha delas e entón a trama divídese en dúas series, unha arriba e outra embaixo; coa mau direita bota a lanzadeira por antre elas, no sector situado diante do *pente,* tendo denantes atado o cabo do fío da *canela* a un dos da trama. Coa mau esquerda recolle a lanzadeira, invirte os *lizos* e apreta o fío que pasóu batendo cara si co *pente,* que acciona coa mau direita ou esquerda, asegún a que lle deixe ceibe a lanzadeira.

A seguir, repete a operación de esquerda a dereita e así segue deica rematar.

Consonte vai tecendo, vai embrullando o lenzo no *orgo do pano* e afroxando o fío no *orgo do liño.*

Pra manteñer a tea estirada cara os lados, pónselle unha pesa de ferro que estira e encolle e que, posta por riba do lenzo, prende nil cuns dentes que leva nos extremos; esta peza é o *tempereiro.*

Ó rematal-o liño que hai no orgo, sóltase do *compostoiro,* quedando o fío sostido polas canas da *cruz,* e séguese tecendo deica chegar aquelas ós *lizos,* dándose entón por rematado o traballo, pois só resta quital-o lenzo do *orgo do pano.*

No tear pódense faguer tecidos de todas castes, sexan de lá, de liño ou de algodón, niste caso con fío mercado na tenda. A técnica é a mesma pra todos iles, máis tamén se fan outros que, polas súas características, presentan certas novedades na fabricación.

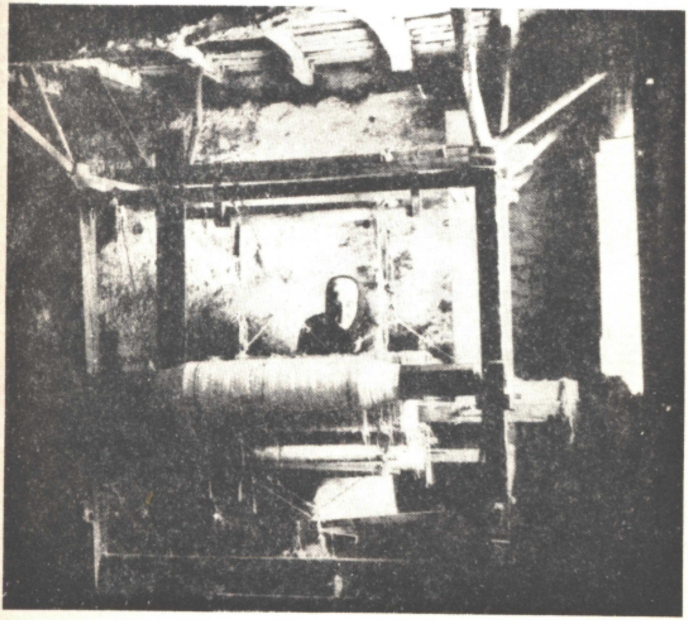


Fig. 462. - *Tecelá.* Allariz.

Figuran antre iles os lenzos *labrados,* que non son totalmente lisos senón que presentan algúns altos e baixos que se logran apretando máis ou menos en certos sitios o fío consonte se vai tecendo.

Máis dificultade presenta un dos máis fermosos produtos da nosa industria do tear: as colchas, brancas ou de cores. Estas colchas fanse de liño ou algodón e de lá; cun dos primeiros faise a erdume e coa lá os dibuxos.

Difrénciase o seu labor do dos tecidos correntes en varios puntos: en primeiro lugar, o tear leva tres *lizos* e, naturalmente, tres *premedeiras,* sendo tamén tres as tramas en que se divide o erdume.

Pra tecer, písanse a un tempo dúas premedeiras, de xeito que queden dúas tramas coma pró lenzo corrente. Coa lanzadeira pásase un fío de direita a esquerda e aprétase co pente. Vólvese pasar de esquerda a direita, despóis de cambial-os lizos e séguese así deica faguer unha *basta* de dous centímetros de ancha.

Entón coménzanse a faguel-os dibuxos: písanse as premedeiras de xeito que resulten tres tramas, cóllese o fío de lá da cór que se precise, que vai preparado en *trotes,* e métese por antre as dúas tramas inferiores. Ponse por riba da trama superior un aramio, chamado *balea,* ó cual se van enganchando lazadas de fío da cór que se tén *lanzada,* colléndoo por antre os fíos das tramas superiores nos sitios en que queremos que se vexa pra faguer dibuxo. Faise entón rubil-o lizo que está baixo e baixal-os outros; con esto quedan catro fíos por riba e catro por baixo do fío de cór; aprétase co pente e múdanse os lizos, faguendo que queden dúas tramas; pásase un fío corrente coa lanzadeira e aprétase. Vólvese faguer que queden tres tramas e pásase o fío de cór en senso inverso, repetindo en adiante o mesmo deica rematar.

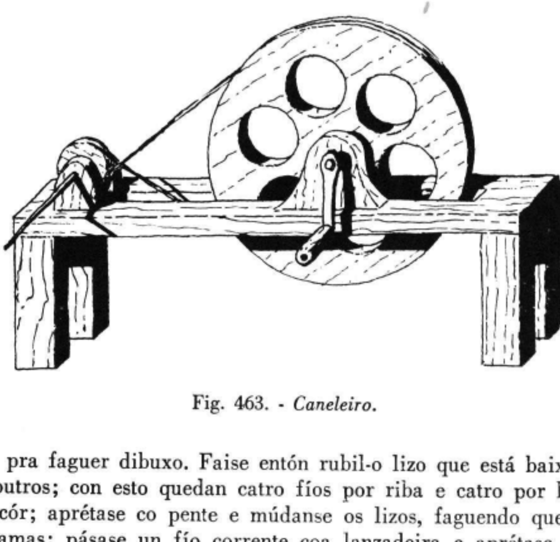


Fig. 463. - *Caneleiro.*

Por cada cór que leve a colcha, precísase o correspondente trote, usándose todos ó mesmo tempo.

Despóis de pasar un fío de cór, pásase un ou varios de liño: cando só é un, a colcha é *pecha, pechada* ou *espesa;* se levan máis, son *claras.*

O procedimento descrito é pra faguer colchas *altas,* esto é, co dibuxo en releve, mais tamén se poden obter *baixas,* suprimindo a *balea.*

Hai, finalmente, as *puxadas,* empregando unha *balea* máis grosa que a corrente e cortando logo as lazadas da lá, co que resulta unha superficie afelpada.

Mais non todalas colchas son de córes: fanse tamén totalmente brancas, resaltando entón o dibuxo en releve.

Un tipo intresante de colchas atópase na comarca de Viana do Bolo (Ourense). Trátase das *colchas de prumas,* de orixe seguramente americán, traguidas por algún emigrante que adoptóu o que vira na América á técnica do noso tear. De todos xeitos, é curioso o feito de se localizar esta especialidade nunha zona tan reducida e isolada coma Viana.

Pra faguer estas colchas prepárase o tear coma pró lenzo corrente, usando fío de liño ou de algodón, tanto nos fíos lonxitudinás coma nos trasversás; o tecido é tamén idéntico, mais consonte se van cruzando os fíos, vanse metendo niles os cañóns das prumas de xeito de queden imbricadas, á maneira das escamas dos peixes, procurando que quede pra fora o reverso pra que resulte a obra máis esponxada.

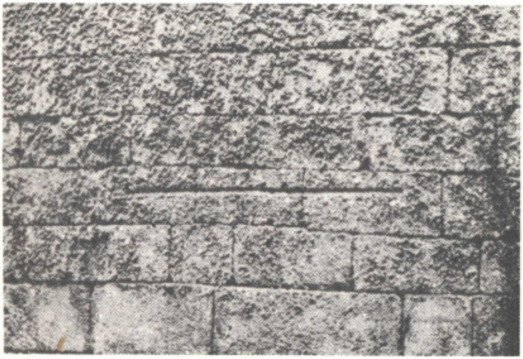


Fig. 464. - A *vara* das *tecelás* grabada, coma patrón, na parede da eirexa de Santa María de Monterrei (Ourense). Tén de longo 1,24 m.

Empréganse normalmente as prumas do peito das pitas, que se van gardando nun saco.

Asegún a cór das prumas, así sai a obra; mais cando son brancas, pódense tinguir con anilinas, combinando logo as córes como se queira.

Algúns curiosos fanas con prumas de perdiz, máis xa se comprende que tén que pasar moito tempo denantes de axuntal-as necesarias, resultando ademáis caras polo tempo que se leva no seu tecido.

No tear fanse tamén mantas. As correntes técense coma o lenzo e poden sere totalmente de lá ou de liño e lá, mellores, craro está, as primeiras que as segundas.

De todos xeitos, as mantas teñen que sofrir aínda outra manipulación: é preciso *afoloalas* no *folón*, de que logo falaremos.

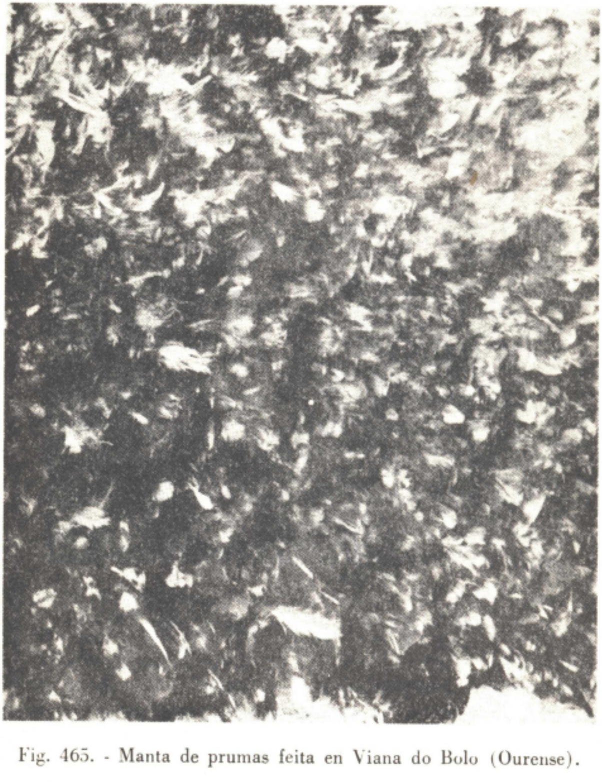


Fig. 465. - Manta de prumas feita en Viana do Bolo (Ourense).

Máis económicas són as mantas chamadas *farrapeiras:* técense coma o lenzo corrente coa erdume máis rara e sustituindo o fío trasversal por tiras de farrapos, cosidas unhas a outras, que se van xuntando ó longo do ano aproveitando farrapos de desfeito, de onde lles vén o nome.

Coma o tear común non dá o ancho que precisan as sabenlas, mantas e colchas, adoitan estas seren tecidas en varias pezas, xeralmente tres, que logo se cosen polas beiras.

Unha vez que se rematóu unha colcha, compre porlle o freco pra acabala de todo.

O freco pódese faguer co mesmo fío da colcha ou engadindo. No primeiro caso, esfiáñase a colcha arredor, menos pola cabeceira, e vanse trenzando a man os fíos.

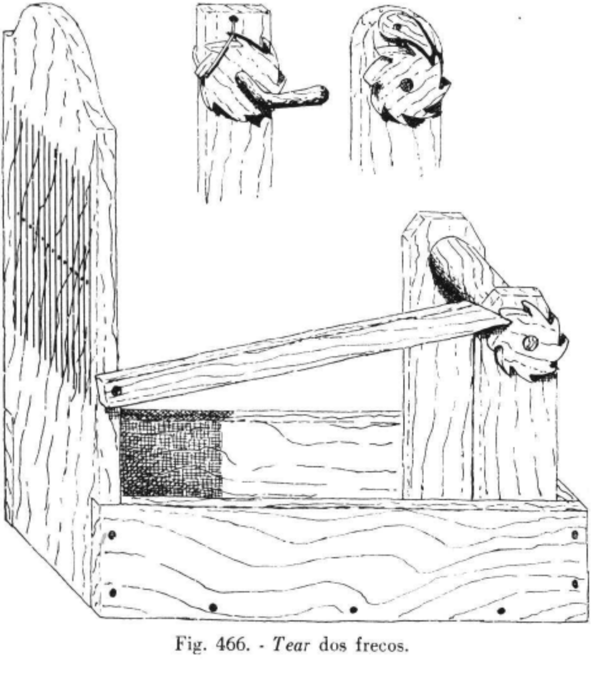


Fig. 466. - *Tear* dos frecos.

Cando é engadido, faise nun aparello especial, que semella un pequeno tear, no que se colocan os fíos e se fai o freco, que logo se cose na colcha.

As córes e dibuxos das mantas foron tratados no capídoo da arte popular.

O FOLÓN

Dixemos máis atrás que as mantas, pra quedaren rematadas, precisaban ir ó *folón*.

Ímonos agora ocupar dil.

O *folón* ármase, o mesmo que o muiño, nun sitio que dispoña de auga corrente, xa que ésta é o motor que move o mecanismo.

A peza principal é unha *roda* de 2,40 mts. de diámetro, montada con catro radios que a fixan a un *eixe*. A *roda* é dobre e antre as dúas leva uns departamentos, *caixós*, nos que cai a i-auga que vén por unha *canle* e fai xiral-a roda, que se move do mesmo xeito que as das aceas.

Coa roda xira tamén o eixe, que tén uns tacos de madeira que forman a *cruz*. Os estremos do eixe van provistos dun *espigo* de ferro que se move nun *buxo* de madeira forrado de metal.

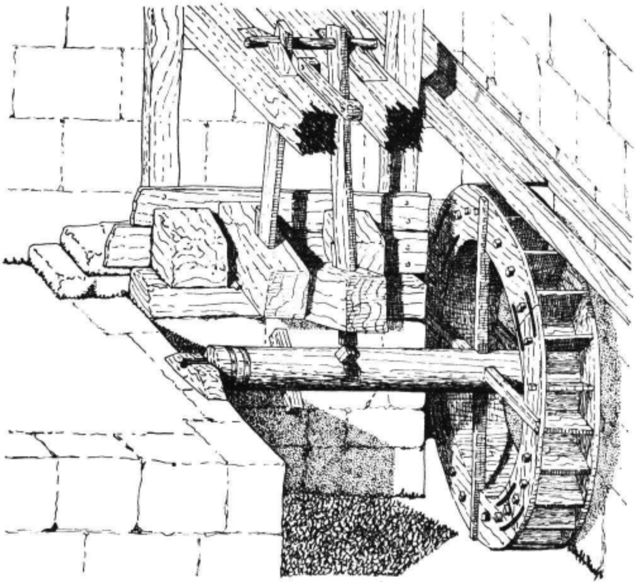


Fig. 467. - Folón, xa desaparecido, de Entrimo (Ourense).

Ó se movel-a roda, as *cruces* van batendo en dous tacos que sobresán pola parte de baixo dunha especie de martelos de madeira formados por un taco prismático, o *mallo*, e unhas varas, *pernas*, que van dependuradas dun eixe soportado por dúas trabes. O conxunto de *perna* e *mallo* recibe tamén o nome de *mallo* nalgúns sitios.

Istes mallos son dous, colocados de tal xeito, en relación coas *cruces*, que cán alternativamente nunha *pía* ou depósito de madeira, onde se coloca o pano que se quer preparar.

Os puntos de fricción do eixe lubrifícanse con auga, pró que se fai unha sangría na *canle*, levando o líquido por meio de canaliños de madeira até onde se precisa.

Istes canaliños fanse pasar por riba da *pía* e alí levan uns buratos pra que a i-auga vaia caíndo en forma de chuvia sobor do pano que se esté a traballar.

Pra *foloal*-o tecido, móllase primeiro e colócase logo na *pía* ben arrebuñado; pódese pór, nun folón corrente, unha cantidade de 30 varas de lenzo de cada vez.

O lenzo debe estar sempre mollado, mais non lle convén a i-auga fría; por eso, no vran, tírase auga do canleiro pró mollar por meio do artiluxio de que denantes falamos, mais no inverno suprímese esta i-auga, demasiado fría, e móllase, de vez en cando, con outra que se tén a quencer nunha caldeira ou nun pote grande no mesmo folón.

No vran, o lenzo tén que estar no folón vintecatro horas, mais no inverno compre prolongar a permanencia nil por mor do frío, que non facilita o traballo.

En xeral, os tecidos destiñados ó folón quedan mellor se se fan con fío pouco torcido.

Como nalgúns sitios o traballo do folón é bastante intenso, fanse istes dobres de tal xeito que un mesmo eixe mova dous pares de mallos.

O labor do folón tén por obxeto bater ben o pano até transformalo nunha especie de fieltro.

Ó folón lévanse principalmente as mantas, mais tamén se traballan dise xeito algúns outros tecidos que teñen que soportar a chuvia, como os *picotes* e as polainas.

Os *picotes* son uns mandís feitos de lá e que se poden usar como delantás, como capas ou esclavinas e tamén póndoos pola cabeza pra defendela do vento e da chuvia.

As polainas fanse de tela coma a dos picotes; son uns rectángulos que se enrolan ás pernas e átanse logo cunha baraza.

OUTROS MATERIÁS PRÁ VESTIMENTA

En realidade, son o liño e a lá os únicos produtos que se fían e tecen na Galiza, anque nos derradeiros tempos tamén se emprega o algodón que se merca xa fiado na tenda.

Non obstante, convén falar aiquí doutro produto que, se ben é verdade que se non tece, úsase pra faguer algunhas prendas de vestir: referímonos ós xuncos, cos que se fan as *corozas* e as *polainas*.

Como é sabido, os xuncos críanse espontáneamente nalgúns lameiros nos que haxa auga dabondo. Alí vanse arrigar no tempo axeitado e lévanse en feixes prá casa, onde se extenden a secar no teito do combarrizo ou noutro sitio semellante.

Cando están ben secos, *mázanse*, o mesmo que o liño, máis somentes pola punta, deica que quedan ben esfiañados. Entón vanse collendo un a un e entretecéndoos pola base deica faguer un a xeito de lenzo ou cortina dun longo bastante pra que díe a volta ó corpo dun home. Diste xeito fanse varias que logo se van unindo unhas por baixo das outras, armándoas sobre cordas feitas tamén de xuncos entretecidos.

Prós hombreiros faise unha armadura semellante, deixando unhas buratas pra pasal-os brazos, que se cobren logo cunha esclavina, todo nunha peza.

A *coroza* átase no pescozo con dúas barazas.

A algunhas destas prendas agregáselle unha capucha pra cubril-a cabeza.

As polainas fanse do mesmo xeito e úsanse o mesmo que as de lá.

Como o feitío das *corozas* presenta certas dificultades, é corrente que algúns que teñen xeito pra esto se adiquen a faguelas e logo as vaian vender ás feiras.

As *corozas* úsanse pra se gardar da chuvia, pois cobren ben e son quentes, mais teñen dúas dificultades no seu uso: o moito que pesan cando están molladas e o perigo que presentan preto do lume cando están enxoitas por coller lume doadamente.

AS CORDAS

Por consideirar íste o sitio máis axeitado, imos tratar doutro produto da nosa industria campesiña: as cordas.

Sabido é que, fora do liño, non temos na Galiza pranta algunha que se preste prá fabricación de cordas e aínda aquél en moi contadas ocasións.

Polo xeral, as cordas non se fan aiquí senón que se trasforman pra axeitalas a un fin determiñado, case sempre relacioado coa pesca, tanto de río coma de mar.

Hai, non embargantes, un tipo de corda que se fabrica enteiramente aiquí: trátase da chamada propiamente *sedeño*, nome que nalgúns sitios se xeneralizóu e pasóu a indicar unha corda de calquera crás.

Pra faguer un *sedeño* compre primeiro axuntal-o material, cousa que leva certo tempo, xa que se trata das serdas do rabo e da crin das bestas. Hai sitios en que é posibre mercalas na feira mais, onde non é así, precísase ir pouco a pouco adequiríndoas nas casas dos veciños consonte ístes van rapando os seus cabalos. Nos sitios en que istes pasan case todo o ano ceibes no monte, aprovéitase a ocasión da *rapa* ou da *marca* pra lle cortal-as serdas, e entón é fácil adequirir xunta unha certa cantidade.

Cando se dispón de bastantes serdas, en relación, craro está, co longo do sedeño que se precisa, coménzase a operación de confeccioalo.

Póñense penteadal-as serdas e vanse collendo en pequenos mangados que se van entrenzando uns a pos dos outros deica faguer tres ramás un pouco máis longos que o que precisa tel-a corda final. Nalgúns sitios fanse tamén do mesmo xeito cordas de *xuncos*.

Entón lévanse istes ramás ó aparello que, retorcéndoos, dá como resultado o sedeño final.

Este aparello, do que logo nos ocuparemos, úsase tamén pra preparar outras castes de cordas que se precisan nos artes da pesca e no cordaxe das embarcacións.

Pra estas cordas mércase na tenda cordel de algodón ou cáñamo, ás veces liño, asegún o seu uso.

Istes cordeles prepáranse torcéndoos de tres en tres, co que se obteñen cordas que, á sua vez, poden voltar a seren torcidas deica conseguil-o groso que se precise.

O instrumento pra faguelo varía dunhas a outras localidades, anque, en esencia, sexa o mesmo o seu funcionamento.

O máis sinxelo consiste no seguinte:

Unha *táboa* con tres buratos polos que pasan tres *ferros* en forma de manivela cun estremo domeado en forma de gancho. O mango dos *ferros* métese polos buratos doutra táboa que se move coa man. Ós ganchos dos *ferros* átanse os ramás que se queren torcer; polo outro estremo préndense xuntos ó *carro*, peza de madeira cun soporte que se asegura pondo pedras nil. Entón, métese antre os tres ramás a *corcha*, peza troncocónica con tres canles polos que pasan os ramás; a corcha ponse o máis preto posible do *carro*, mantendo a corda tirante, e fanse xiral-os *ferros* a un tempo por meio da táboa xa dita. Como se comprende, consonte se vai torcendo a corda, vai disminuindo a súa lonxitude e é preciso polo tanto ir achegando pouco a pouco o *carro*.

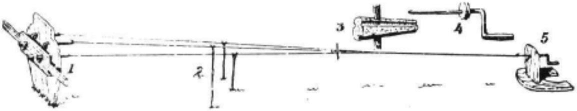


Fig. 468. - Aparello pra faguer cordas: 1, *táboas*. 2, *gallas*. 3, *corcha*. 4, *ferros*. 5, *carro*.

Xa torcidos dabondo os ramás, vaise alonxando pouco a pouco a *corcha* do *carro* e, coma o gancho en que van presal-as trenzas é xiratorio, a corda vai quedando torcida por íl, seguindo a tarefa deica rematar.

Con obxeto de que os cordeles que forman as trenzas non arrastren polo chan, pónselles, de tramo en tramo, uns soportes pra sosteñelos.

A corda trabállase esencialmente na costa, onde se atopan curiosas variantes diste aparello. É frecuente unha na que as *táboas* teñen outra disposición; constan dunha gran roda de madeira que, por meio dunha corda a xeito de correia sin fin, trasmite o movimento a outra máis pequena; esta tén tres gargantas ou rebaixes por cada un dos cuales pasa unha baraza que leva o movimento ós ganchos xiratorios en que se prenden as trenzas da corda.

Tamén se usan hoxe istes aparellos facilitados pola industria, totalmente de ferro, e nos que o movimento se obtén por unha serie de rodas dentadas conteñidas no interior dunha caixa metálica, que se fan mover por meio dun manubrio.

Os soportes prós fíos varían tamén dende unhas sinxelas gallas espetadas no chán até armadillos de madeira en forma de bastidores, con cravos na parte outa por onde pasan as *trenzas.*

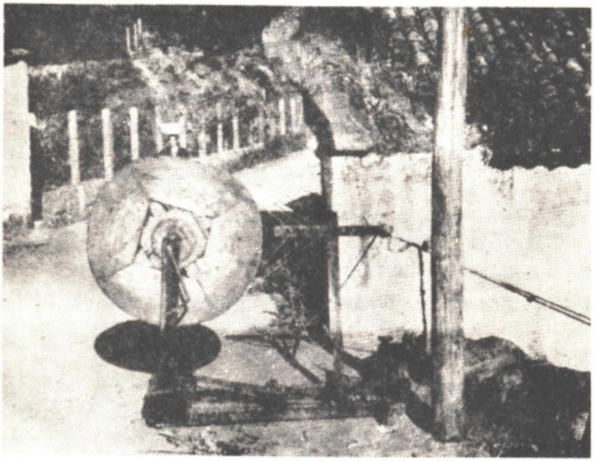


Fig. 469. - *Roda* pra faguer cordas, en Bueu (Pontevedra).

O máis frecuente é que as cordas teñan tres ramás, pero como ás veces pódense precisar de máis, sobre todo no mar, os aparellos adoitan dispoñer até de cinco ganchos pra torcer outras tantas trenzas.

Se temos en conta que, polo xeral, as cordas que o campesiño precisa son mercadas directamente na tenda, compréndese que iste traballo se leve a cabo na súa case totalidade na costa.

Fora dalgunhas localidades que practican a pesca fluvial, podemos limital-o uso do aparello descrito á confección dos *sedeños.*

IV

1. O TRAXE

Na realidade, o chamado "traxe galego" entra máis no campo da arqueoloxía que no estudo da cultura popular, visto que se trata de algo que xa desaparecéu da nosa realidade pra se acochar na lembranza dalgún vello ou na evocación dun literato.

Por outra parte, somentes até certo punto lle convén o tal calificativo, xa que se trata do traxe empregado durante un determiñado tempo, recente polo demáis, e que nin se usóu denantes nin despóis. Con tal valor empregamos eiquí o nome de "traxe galego", do que non queda máis sobrevivencia que as bastas e teatrás imitacións que dil se fan.

O primeiro problema que se atopa no estudo diste traxe é a falla de documentación, especialmente de datos iconográficos que nos permitisen albiscal-o seu desenrolo, millor dito, o dos seus elementos, xa que semella que non todalas prendas son do mesmo tempo, tendo algunhas, ó parecer, a súa orixe en máis vellos días e misturándose despóis con outras máis novas.

O traxe a que damol-o nome de "galego" cecáis non seña moi anterior, no seu conxunto, ó século XVIII.

Anque nas súas liñas xerás o "traxe galego" seña un, atópase unha chea de variantes que caracterizan o empregado en certas zonas, asinalándose os de Padrón, a Mahía, o Ribeiro, Rianxo, Bergantiños, as Mariñas, o Carballiño, Lugo e outros moitos.

Ó enceto diste século, cando escomenza a desaparecer, xurde outro, de transición, que dá paso ó actual, e que se caracteriza polo emprego de *remontas;* logo falaremos dil.

A roupa interior, tanto en homes coma en mulleres, varióu moi pouco, con toda seguridade, no decorrer dos tempos, e somentes hoxe se chegóu a unha total uniformidade co resto do mundo.

O TRAXE DA MULLER

Até fai pouco, as mulleres usaban *camisa* de manga curta, con escote cadrado; polo xeral, era de dúas pezas: a superior ou *cós,* cinguida, e a *aba,* longa, con *vó,* de lenzo máis ruin. Os bordes das mangas, o escote e o rodo da aba podían levar encaixe.

Sobor da camisa ía o *xustillo* cinguindo o peito, pechado atrás cunha amarralla pasada polos olleiros feitos nas beiras do xustillo. Sobor dil puñan, ás veces, o *corpiño,* mais no caso contrario, a camisa tiña as mangas longas, que pechaban onda a man, rematando nun puño de encaixe máis ou menos adornado, e desaparecía o escote pra vir pechal-a camisa no arrinque do pescozo, adornándose de xeito semellante ós puños.

Non usando corpiño, o xustillo faguíase con certo coidado, xa que se podía ollar; empregábase pano de cór ou negro e podía pechar adiante ou atrás; logo engadíanselle irelos de distintas córes pra lle dar máis vistosidade.

O xustillo levaba coma compremento, na parte inferior do corpo, o *refaixo,* feito de baeta ou pano, roxo polo xeral, e na basta unhas franxas ou irelos negros coma adorno, xa que parte do *refaixo* quedaba ó ar; suxetábase cun *cinguideiro* á cintura. O *refaixo* tiña moito vó, que se conseguía engadíndolle unha *nesga* ou peza triangular que aumentaba a superficie inferior sen faguelo na superior.

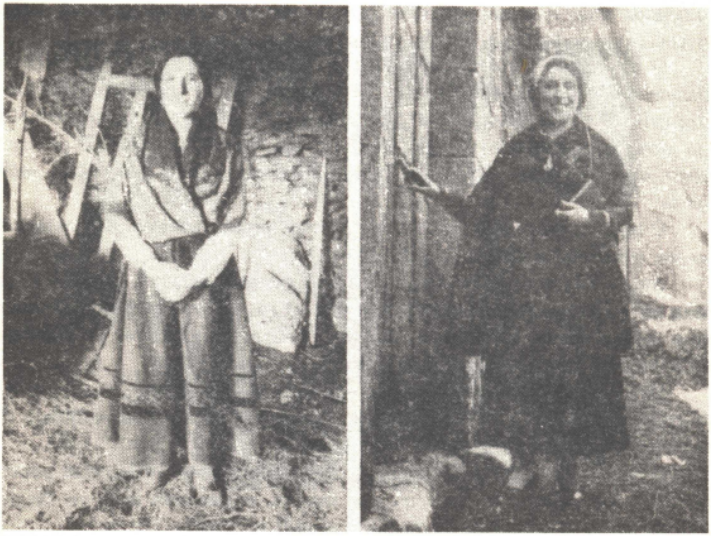


Fig. 470. - Campesiñas de Zobra (Lalín), co traxe de comenzos do século XX. (Ezquerda: traxe corrente; direita: traxe de festa).

As *medias,* de lá calcetada, eran brancas e chegaban até os xoenllos onde unha pequena amarralla as mantiña suxetas.

O corpo cobríase logo co *dengue,* que, asegún queno empregaba ou as ocasións en que se puña, podía ser máis ou menos rico, de terciopelo, de pano, con franxas anchas, liso ou bordado con canutillo. Os extremos do dengue cruzaban no peito e pechaban atrás, na cintura, por meio dun atado ou dun broche que case sempre era de prata.

Esta prenda, que podía variar de ampritude, era de cór negra e as franxas somentes se distinguían por seren doutra crás de pano.

O refaixo ía cuberto co *mantelo*, que semella un gran mandil de pano, algo máis curto que o refaixo e con menos vó, aberto por detrás e dun feitío semellante ó do dengue, co mesmo pano e franxas e bordado de canutillo.

Pecha por baixo do dengue e do mesmo modo, con broche e cadea de prata. Os das festas son, craro está, máis ricos que os de cotío. Son famosos aínda os empregados na terra de Muros, dos que pasóu o nome, hoxe xeralizado, de *muradanas* que tamén se dá a estas prendas.

Denantes, e prós días de festa, era corrente o uso do *corpiño*, especie de chaqueta cinguida, curta, con solapas, mangas longas e adornos de terciopelo, que remataron por empregar somentes as costureiras e que, en cabo, desaparecéu de todo.

O calzado variaba dunhas ocasións ás outras. Prá casa era corrente o emprego de *chalancas*, feitas totalmente de coiro e sen talón; prós días de chuvia, usábanse as *chancas* ou as *zocas* e, prás festas, os zapatos, de tacón baixo e de máis ou menos luxo asegún quenos levase.

A cabeza cobríase coa *cofia*, de liño ou encaixe, cinguida por meio dunha fita de seda de cór viva. A *cofia* deixóu de se usar moi aixiña pra sere sustituida polo *pano*. Atado á cintura ía un pequeno *mandil* de seda negra con encaixes e bordados darredor; chámase tamén *sabenlo*.

Iste traxe tiña logo unha chea de variantes: polas terras da Cruña, Padrón e Sant-Iago o *dengue* era de cór roxa con ribetes negros; por Noia, verde, máis longo que en Padrón; en Pontevedra e Vigo estaba feito por meio de varias pezas a xeito de esclavinas, e incruso se atopaban dengues de lenzo branco nos arredores de Mondoñedo.

O traxe da terra de Muros tiña unha certa persoalidade que o distinguía dos demáis: *mantelo* de pano negro con franxas de terciopelo moi anchas cobrindo a saia de cór crara; chaqueta de raso negro e, por riba dela, un pano de crespón que cruza sobor do peito e ata as súas puntas na cintura, por detrás, deixando dependural-o sobrante.

Istes traxes fóronse logo modificando: primeiro desaparecéu a *cofia* pra sere sustituida por un *pano* de córes, posto en forma triangular, cunha punta atrás e as outras cruzadas e atadas sobor da frente. Logo o xeito de pól-o *pano* foise tamén modificando.

O *refaixo* sustituiuse por unha saia de cór crara nas mozas e oscura nas vellas, desaparecendo o *mantelo* e o *dengue*.

En realidade, o traxe das mulleres perdéu totalmente a persoalidade en canto comenzóu a se modificar, xa que iste cambio non se debéu á creación de algo novo, senón á imitación do alleo.

Esí, ó se perdel-o *dengue*, sustituiuse por un *mantón* de lá, rameado, de córes, que se tén, cecáis, meirande vistosidade, carez en troques da seriedade e da elegancia que tiña o *dengue*.

O traxe faise entón máis sinxelo: *saia* oscura ou crara, aínda con bastante vó, longa até os pés. Sobor dela o *mandil* de lenzo corrente, grande, que non sempre se puña, senón somentes pró traballo.

Logo, a *blusa* ou *chambra*, con mangas máis ou menos cinguidas nos puños e pechada até o pescozo. Por riba, o *mantón* de córes, coma xa dixemos, ou ben negro, de lá calcetada, triangular e atado atrás da cintura.

Pra remate, o *pano* que, asegún a edade e estado da que o levase, ía posto de distintos xeitos. As mociñas levábano coas puntas atadas atrás, por riba da parte traseira. Ó seren de máis edade, pero aínda solteiras, púñano do mesmo xeito, anque entón atábase por baixo da punta que dependuraba por detrás. As casadas novas atábano por diante, sobor da frente, coas puntas cara os lados. Finalmente as persoas de edade atábano tamén de diante, por baixo da queixada.

Unha nova modificación sofre despóis o traxe. O *mantón* desaparez no uso de cotío e resérvase pra ir á misa e ás feiras, deixándose logo de o pór aínda nestas ocasións e atopándose hoxe xa somentes empregado por algunhas vellas.

O mesmo acontez co *pano* que, se nos derradeiros tempos aínda se puña prá eirexa, foi xa sustituido polas *mantillas* ou *velos* mercados na tenda.

As *meias*, denantes brancas e feitas na casa, trocáronse polas feitas da tenda, negras ou, pol-o menos, de cór oscura, acontecendo o mesmo co calzado.

Compre sinalal-a existencia dunha curiosa prenda que vai tamén camiño de se perder: o *picote* ou, millor, *mandil de picote*. Trátase dunha peza de forma rectangular, duns 0,90 mts. de longo por 0,50 de ancho, tecida na casa con fío de lá e traballada ás veces no folón. Un dos lados menores está algo fruncido por meio dunha fita que sobresai dos lados prá atar cando se quer. Algunhas veces vai da súa cór natural, misturada a lá branca coa negra, mailo corrente é que logo de feita seña tinguida de negro.

O *picote* emprégase coma mandil, pró que se ata á cintura coas fitas de que vai provisto, mais tamén se pode usar, a xeito de capa ou esclavina, sobre dos hombreiros, atando as fitas adiante do pescozo; serve esí de abrigo pra ir ó monte ou pra traballar nas terras. Cando chove, ou se hai que traguer na cabeza herba húmida ou cousa semellante, pódese pór pola cabeza e protexela da i-auga. Coístes dous derradeiros fitos, emprégana tanto as mulleres coma os homes.

Antre os *melindros* que as nosas mulleres do campo gostaban de se pór, figuran, ante todo, as *arracadas* de ouro baixo, de arcaico feitío popular, fabricadas polos ourives de Sant-Iago e Padrón, *arracadas* prás que non pasóu a moda e que se ollan hoxe o mesmo que denantes.

En xeral, o adorno que se precura nas alfaias é sobrio; somentes compre engadir as *gargantelas*, de ouro, de prata, de cunchas, de vidro; as *crucetas*, de prata dourada, dependuradas do pescozo e formadas por tres pezas, de maior a menor, e algún *anel* ou algún *alfinete*, de gusto sinxelo e sen grandes compricacións.

Compremento do traxe da muller é a *faltiqueira* e a *falchoca*, bulsas, pequena a primeira e grande a outra, que ían colgadas da cintura, por baixo da saia ou do mantelo.

O TRAXE DO HOME

O traxe dos homes, desaparecido xa totalmente, era sinxelo, tendo unha chea de variantes asegún os tempos e os lugares.

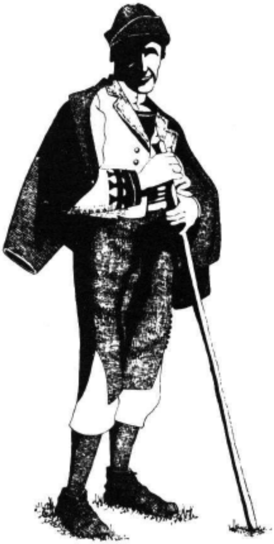


Fig. 471. - Traxe de campesiño de fins do século XIX (De Inst. Gallach: *Las Razas Humanas)*.

En xeral, compúñase dunha *camisa* de liño con botóns feitos de fío, pespunteada, máis ou menos luxosa consonte o ocasión en que se puña. A *camisa* era de *tira* e cos puños abotoados.

Sobor da camisa, o *chileque,* de pano roxo, branco ou verde, e coa parte traseira de lenzo, case sempre de estopa.

A *chaqueta,* de pano verde, castaño ou azul, moi pouco aberta de solapas, ía case sempre sobor dun hombreiro.

O *calzón* é tamén de pano, de cór escura, provisto nalgúns sitios de *mandil,* peza situada na parte outa da dianteira e que se pode desabotoar por riba cando fai falla. O *calzón* vai provisto de *faltiqueira* ou de *alxibeira,* gran bulsa ista derradeira que pode chegar ós xoenllos e incruso, coma socedía nas Mariñas, saír pola botoadura da perna. O *calzón* pasaba un pouco dos xoenllos e tiña as partes laterás inferiores abertas, deixando saír as *cirolas* ou *calzurras,* feitas de lenzo de liño.

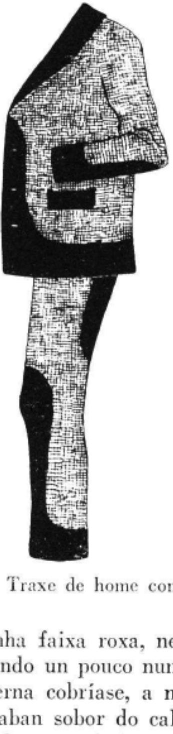


Fig. 472. - Traxe de home con *remontas.*

O *calzón* ía suxeto cunha faixa roxa, negra, azul ou doutras córes, mais coas puntas dependurando un pouco nun dos costados.

A parte inferior da perna cobríase, a meiados de século XIX, con *polainas* de pano, que chegaban sobor do calzado e ían provistas dunha tiriña, pra pasar por baixo do pé, e de botóns ós lados.

Non embargantes, a fins do século XVIII atópanse os *calzóns* cinguidos por baixo do xoenllo e as pernas cubertas con meias, en troques das polainas que aparecen despóis.

O calzado podía ser de sola ou de madeira *(chancas* ou *zocos)*.

A prenda cecáis máis vella do traxe dos homes é a *monteira*, de probable orixe meieval. A *monteira* variaba moito dunhas localidades a outras, tanto na forma coma no grandor.

Polas terras de Padrón tiña forma de casquete, sen adornos; nas Mariñas era máis outa, con presiñas de terciopelo; na Mahía tiña unha forma semellante a un pequeno chapéu, coa aba cinguida á copa por detrás e polos lados e tendida por de diante, a xeito de viseira. No interior da Galiza eran triangulares, grandes, pespunteadas con lá de cores e con bulsas. As *monteiras* eran castañas, ou negras, ou verdes, etc., e ían ribeteadas con fita negra ou verde. Algúns tipos de *monteiras* levan nomes especiás, coma socede coa *pucha*, o *pucho* e a *cadela*.

A prenda que primeiro se perde é o *calzón*, sustituido a fins do século XIX polo *pantalón*, co que comenza a se usar tamén o chapéu de copa baixa e abas anchas, no que moitas veces se puña unha pruma de perdiz.

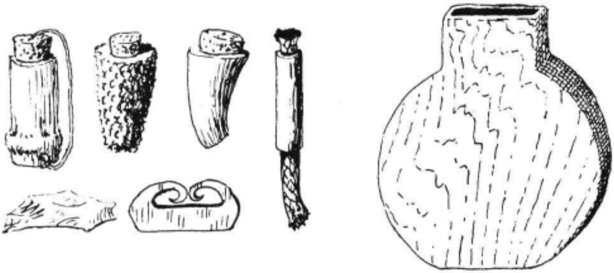


Fig. 473. - *Chisqueiros* de cana, carozo e corno. *Chisqueiro* de mecha. *Pedra* e *eslabón*. Á dereita, *fuchique* pra gardal-o rapé.

O pantalón presupón, craro está, o abandoo das *polainas*, non tardando logo en ser adoptada a *chaqueta* e o *chileque* ó uso corrente.

Non embargantes, aínda iste traxe chegóu a ter unha certa persoalidade polo emprego das *remontas*, especie de mendos de terciopelo ou pana que, dun xeito simétrico, enfeitaban a beira inferior e as costas da chaqueta, os puños e parte traseira das mangas, bocas dos pantalóns, xionlleiras, etc.

Coíste traxe usábase chapéu corrente, que logo cedéu terreo á *boina*, chamada por moitos *viguesa*, anque non seña certamente ésta a súa orixe.

Máis tarde deixóu de se ollar tamén a *remonta*, uniformándose o traxe de acordo coa moda das outras terras, tanto nos homes coma nas mulleres.

Os homes trán consigo as cousas que poden precisar nun intre determiñado, antre elas o *chisqueiro* pra faguer lume, que pode ser de *mecha* ou de isca; os de mecha mércanse feitos de latón nas tendas ou son confeccioados na casa cunha vara de sabugueiro, acendéndose niste caso con *seixo* e *eslabón.* Os de *isca* prepáranse nun anaco de corno, de carozo de millo ou de cana, enchendo o oco con isca de lá ou de murgo; tamén se lles dá lume co *eslabón* e o *seixo.*

Rara vez vai o campesiño sen a súa *navalla,* que utiliza pra pital-o tabaco, cortal-o pan ou arrenxar unha vara, anque convén notar que a nosa xente do campo non emprega endexamáis a navalla con fins agresivos.

Pasóu xa o tempo do *rapé,* mais non fai aínda moito que os vellos levaban consigo o *fuchique* ou *tabaqueira* pra lle ofercer o rapé ó amigo con quen comenzaban a conversa.

Pra ir de camiño, gosta a xente levar algo na man. Os homes, se non dispoñen doutra cousa, collen a *aguillada,* ou unha vara, mais, se poden, levan un *bastón* feito de amieiro ou de toxo, *ferrado* ás veces.

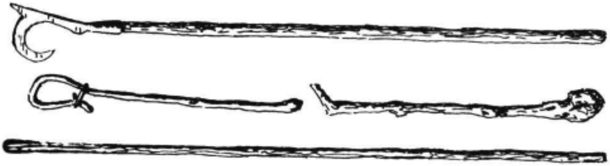


Fig. 474. - *Varapáu, caxato, moca* e *bisarma.*

Os mozos, na ronda, portan *mocas* ou *cacheiros* e cando teñen que ir polo monte, a *cardeña* ou a *bisarma,* que non somentes lles sirven pra se defender contra o lobo, senón que lles permeten abril-o camiño onde llo pechen os toxos, as uces ou as silveiras.

Polas terras de preto da fronteira portuguesa empregan tamén algúns o *varapáu,* mellor de madeira de *lodo* ou *lodoeiro,* que chegan a "xogar" con rara abelencia.

Por veces, os pigureiros levan *fondas* pra tirar pedras ó gado, anque, en xeral, prefiren faguelo coa man.

O VESTIDO DOS NENOS

Os nenos, namentras son pequenos, embrúllanse en *panos* e *mantas* cobríndolles a cabeza con *cufetes,* xeito de gorriñas feitas de lenzo.

Logo, ó medraren, comenzan a se vestir coma a xente adulta, especialmente as nenas, que, dende que chegan ós seis ou sete anos, levan a súa *saia, manto* e *pano* da cabeza coma as mulleres. Os nenos usan *pantalón* curto, polos xoenllos ou algo máis abaixo, sendo curioso o emprego de *mandil,* que eiquí é unha peza pequena de lenzo que vai suxeta á cintura, pola parte traseira, coma se fose unha cortina, e que tapa o que ó pantalón lle falla por detrás; diste xeito, os rapaces non precisan axuda ningunha, bastándolles agacharse e voltar a se erguer.

Andan de cote sen chaqueta e na cabeza levan a boina.

OUTRAS PRENDAS

Hai unha prenda moi útil, que tanto serve pra mulleres coma pra homes e nenos: a *coroza*.

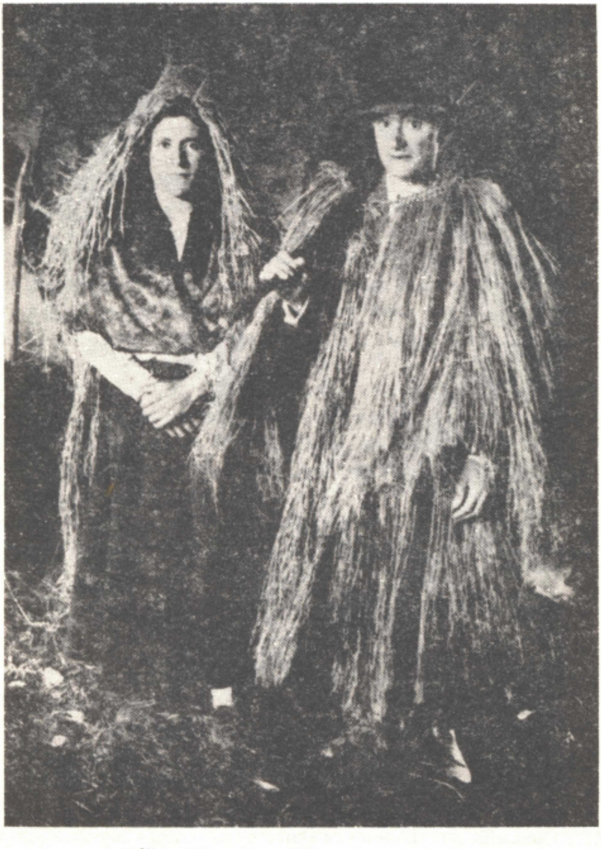


Fig. 475. - Campesiños con *coroza*.

A *coroza* é unha capa feita con xuncos e que pode ter varias formas, anque a máis corrente é a de capa con esclavina; tamén se fan *capuchas* soias e *corozas* con capucha na mesma peza; as *corozas* serven

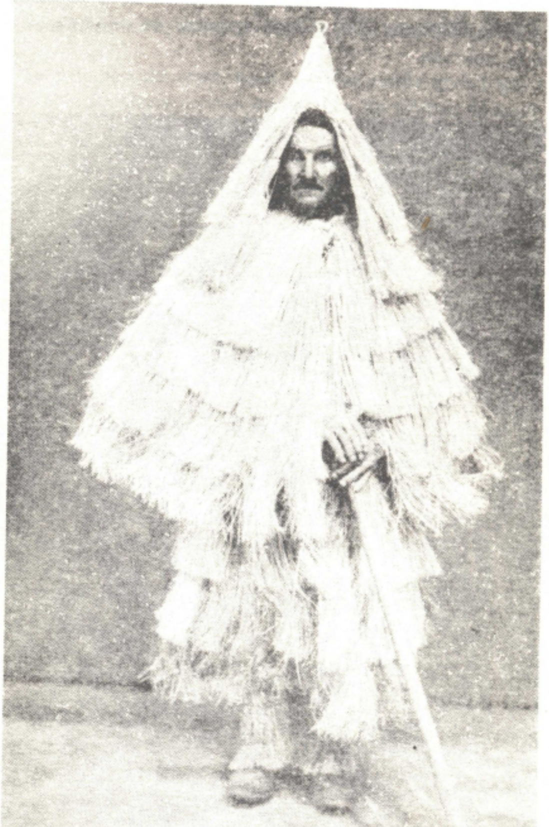


Fig. 476. - Campesiño dos arredores de Ourense con *coroza* compreta e con *polainas*, tamén de xunco.

indistintamente pra homes e mulleres anque tamén se fan especiás prás derradeiras.

Unha prenda xa totalmente desaparecida é o gran *paraugas* roxo, con varillaxe de balea ou aceiro, *paraugas* que ía sempre na compaña das nosas xentes cando viaxaban. Máis pequena e propia de mulleres era a *antuca.*

Hoxe foron sustituídos uns e outros polos modernos paraugas e as "gabardinas".

Algúns ricunchos da nosa Terra conservan tal ou cal prenda característica. Tal acontez co sombreiro de palla que usan pra traballar no campo as mulleres da zona comprendida, pouco máis ou menos, antre Sant-Iago, Negreira, Noia e Padrón. Trátase dun chapéu de copa troncocónica, aba ancha e unha fita ancha e negra que, despóis de arrodear a copa, colga un pouco por detrás. Iste chapéu é pequeno, de xeito que non entra na cabeza, e entón amárrase por baixo da queixada con dous cordóns.

ARRENXO DO CABELO

Compremento das prendas do traxe no arrenxo persoal é a disposición do cabelo. As mulleres, até fai pouco, levábano sempre longo; as de certa edade, faguían coíl unha trenza que logo enrolaban nun moño baixo; tamén se peiteaban esí algunhas rapazas, mais entón o moño era ergueito.

As neniñas e algunhas mozas usaban unha ou dúas trenzas soltas, con laciños no cabo; outras veces, puñan o cabelo solto cun lazo no comenzo.

Hoxe, case todas tran o cabelo curto e peitéanse ó xeito da cidade.

Parez ser que denantes os homes deixaban o cabelo longo, caíndo polas costas ou trenzado en coleta. Lembranza disto son os que a fins do século XIX traguían o cabelo curto, mais deixando dúas longas guedellas ós lados que lles encadraban a cara.

Pola beiramar era corrente atopar mariñeiros con bigote e patillas, polo interior somentes deixaban bigote os vellos. Hoxe andan afeitados case todos.

2. A MANTENZA

Na Galiza atopamos tres tipos de alimentación asegún o enclave dos homes: o campo, os arredores urbáns e as cidades.

A que eiquí máis nos intresa é a do campo, non somentes por sel-a máis popular senón tamén por sel-a que máis se cingue ós produtos que o mesmo campo proporcioa.

A cidade vive en gran parte diste mesmo campo, mais conta tamén con outras cousas que lle veñen de fora e que somentes nos nosos días comenzan a chegar ó meio rural: o aceite, certas froitas, lentellas, arroz, etc.

Preto das cidades vive unha poboación que, se ben está cinguida no esencial ó que o campo lle fornece, obtén na cidade que tén preto algúns elementos de que carez polo xeral o campo.

Fácilmente se enxerga que, estando a alimentación cinguida ós produtos da terra, tén que variar duns sitios a outros, non podendo ser igual o xantar do home da mariña que o do interior, nin o do val coma o da montana. Non embargantes, a mesma unidade xeográfica da nosa Terra dá un carácter común, que permete difrenciala doutras, á alimentación dos poboadores da Galiza.

En xeral, coma corresponde a un país de crima máis ben frío, a alimentación é forte, con grasa dabondo, especialmente de vaca e de porco, xa que o aceite, fora de contadas zonas en que se colleita, é traguido de fora. Algo semellante pasa co pan, poilo trigo non se dá mais que nalgunhas localidades e, aínda esí, en pequenas cantidades.

Por outra parte, tanto o aceite coma o trigo son sustituidos o primeiro pola manteiga, e o segundo polo millo e o centeo, e esí a súa falla non é sensibre. Somentes se nota a falla total dalgúns produtos antre os indíxenas, tal coma pasa co arroz, e niste caso só se recurre a iles nas festas e xantares fora do corrente.

Aparte do pan, tres elementos costituien a base da alimentación na Galiza: o peixe, o porco e as hortelizas, con maior ou menor predomiño dun ou doutro, consonte nos situemos na costa, na montana ou no val.

O PAN

Sendo o *pan* a base da mantenza das nosas xentes, imos comenzar por il.

Ó falar dos cultivos dise que son tres os graus que eiquí temos pra faguer pan: o *millo*, que é o máis corrente, o *centeo*, propio das comarcas outas, e o *trigo*, de producción moi limitada, sendo os fundamentás os dous primeiros.

Coménzase na súa elaboración por convertil-o grau en fariña, levándoo ó *muiño*.

Non imos falar eiquí das castes de *muiños* polo que toca ó réxime de propiedade, xa que non corresponde a iste apartado, mais sí queremos resaltar algo da súa historia e das variantes que presenta.

O muiño

As primeiras mostras de muiños que atopamos na Galiza remóntanse ós tempos do neolítico, aparecendo nalgunhas mámoas muiños chairos de man, nos que se moían os graus frotando unha pedra contra outra, de xeito semellante a coma fan os chiculateiros co cacao.

Variando lixeiramente de grandor, foi íste o muiño que se empregóu durante moito tempo, xa que se seguen atopando no tempo dos castros, en que comenza a se usar outro tipo: o muiño circular de man, introducido seguramente por Roma coa conquista ou pola súa infruencia pouco denantes.

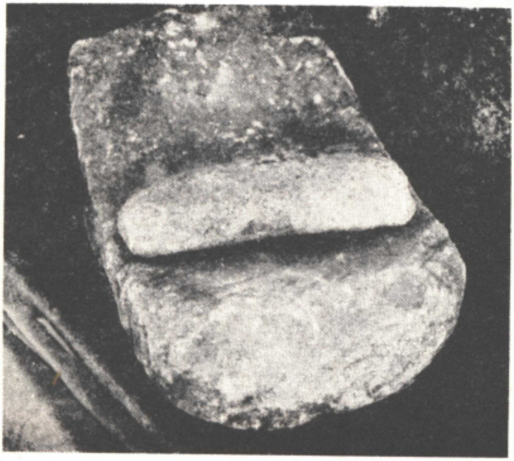


Fig. 477. - *Muiño* chairo, o máis antigo tipo que aparez na nosa prehistoria. O do grabado procede do Castro de Baltar (Ourense).

Ainda hoxe parez ser que se emprega o tal muiño nalgúns sitios de Portugal enmarcados na zona da nosa cultura, ó N. do Douro, e tamén nalgúns sitios da Galiza pra moel-o *vidrado* que se dá a algunhas vasixas.

Máis tarde, iñoramos cando anque foi seguramente pola outa Edade Meia, istes muiños aumentan de tamaño e pasan a seren movidos por auga tal coma os podemos ollar hoxe.

Os muiños de auga presentan dous tipos: o de roda motriz horizontal —*rodicio*— e os que a teñen vertical —*bruia*—. Os primeiros son os *mui-*

ños propiamente ditos, os máis correntes e os máis vellos na nosa Terra. Os segundos, *aceas,* son unha variante diles e semellan de introducción relativamente recente. Istes dous tipos somentes se difrencian na maneira de aproveitar a forza da i-auga prós mover, pois nos demáis elementos son idénticos.

O muiño do primeiro tipo comenza por nos presentar a construcción pró aproveitamento da i-auga: nun sitio en que o río seña un pouco ancho, faise unha parede trasversal —*presa* ou *guiar*— incrinada cara unha das beiras do río de onde sai un rego ancho, chamado *canle* ou *cangle,* que tén o longo que se precise pra que a i-auga ou *levada,* que vai por íl, gañe o outo que compra pra ter forza dabondo pra movel-o muiño. No cabo da *canle* atópase o *cubo,* funiforme, que remata nun cano de madeira chamado *canela,* que dirixe a i-auga cara o *rodicio.* A saída da *canela* tén moitas veces un artiluxo pra detel-o muiño, consistente nunha táboa ou plancha de ferro que, por meio dunha vara longa, tapa ou abre a saída: iste aparello é o *afiridoiro* ou *pexadoiro.*

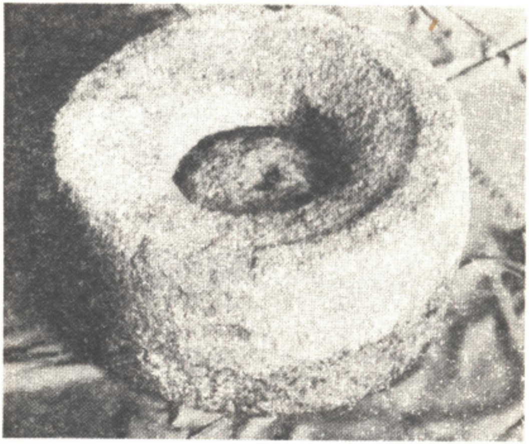


Fig. 478. - *Muiño* circular de man, semellante no funcionamento ós hidráulicos de hoxe. Castro de San Cibrán das Lás (Ourense).

Entramos agora no muiño: está contido nunha construcción cadrada ou rectangular situada un pouco máis outa que o nivel do río e a pouca distancia da súa beira. Pode estar coberto de colmo, de tella ou de pizarra, a unha ou a dúas augas. Está dividido en dous andares: o superior ou *tremiñado,* nome que tamén se dá ó chan en que cai a fariña, e o inferior, coa parte que dá cara o río totalmente aberta, chamada ***sartén***, na que xoga o *rodicio*.

O *rodicio* consiste nunha serie de culleres de madeira, *penas*, que sán radialmente dun anaco de madeira, *cabazo*, e que levan, prás asegurar, un *aro* de ferro darredor. O *rodicio* xoga faguendo corpo cun eixe de madeira dividido en dúas partes: a inferior ou *vara*, que atravesa o *cabazo*, e a superior ou *arbre*, xunguidos por meio dunhas *argolas*. A *vara* tén na punta de baixo un croio oviforme, *aguillón*, que xira sobor doutro en forma de cunca, a *porca*, que, á sua vez, vai incrustado nun pau horizontal ou *pau da porca* que, por meio doutro vertical que leva preso nun extremo, *aliviadoiro*, rube e baixa, movendo consigo todo o conxunto do *rodicio*.

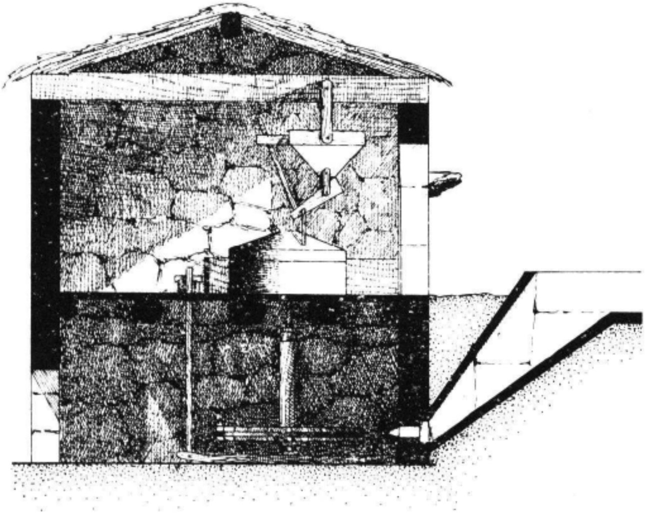


Fig. 479. - Seición e estructura dun *muiño* de Lobeira (Ourense).

O aliviadoiro pasa até o tremiñado dende onde se manexa. O *arbre* continúase cara arriba por meio dunha vara de ferro, o *beo*, que tén un ferro cruzado no cabo superior, *segorella*. Todo o eixe do rodicio pasa do *sartén* ó *tremiñado* por un burato aberto nas lousas de pedra, *sésigas*, que sosteñen os elementos da parte superior.

No *tremiñado* sitúase o *pé*, cilindro de pedra de gra coa parte superior lixeiramente cónica e cun burato polo meio pra dar paso ó *beo*. Sobor do pé xoga a *mó* ou *moega*, de forma tamén cónica, co seu burato, *ollal*, no meio, e descansando na *segorella* por meio duns rebaixes chamados

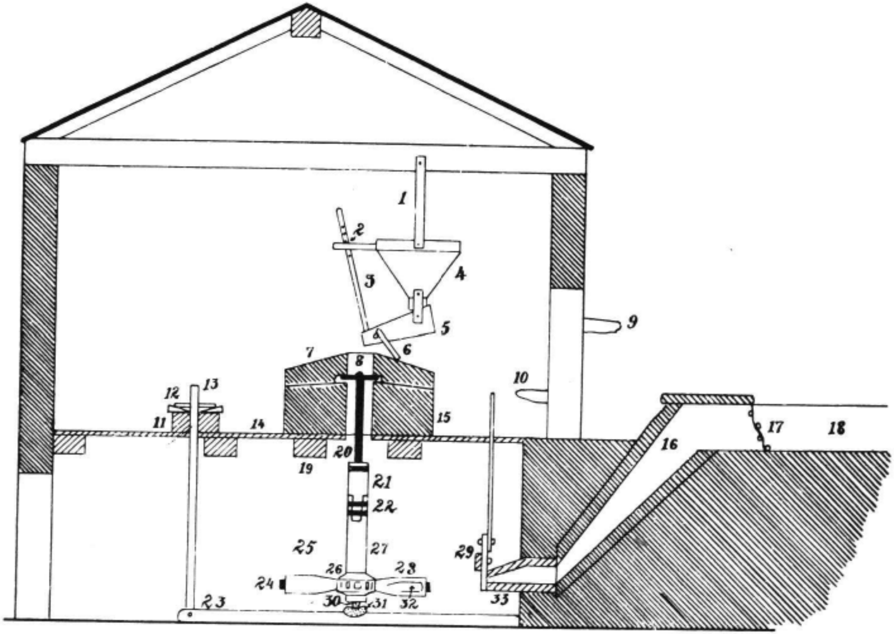

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33

Fig. 480. - Nomencratura do *muiño:* 1, *pau da moega.* 2, *garabato.* 3, *espicela.* 4, *moega.* 5, *adella.* 6, *tarabelo.* 7, *mó.* 8, *ollal.* 9, *pousadoiro.* 10, *sentadoiro.* 11, *trabe do aliviadoiro.* 12, *aliviadoiro.* 13, *pau do aliviadoiro.* 14, *farneiro.* 15, *pé.* 16, *cubo.* 17, *espera.* 18, *canle.* 19, *cargadeiro.* 20, *beo.* 21, *árbol.* 22, *argolas.* 23, *pau da porca.* 24, *aro das penas.* 25, *rudicio.* 26, *cabazo.* 27, *vara.* 28, *pena.* 29, *pexadoiro.* 30, *aguillón.* 31, *porca.* 32, *culler das penas.* 33, *canela.*

casa da segorella. O muiño quer unha boa pedra prá *mó* e o *pé* con obxeto de que faga boa fariña, especialmente cando se destiña a moer trigo —*muiño albeiro*—. Por meio do *pau do aliviadoiro* érguese e báixase íste e coíl o *rodicio*, e polo tanto a *mó,* faguendo esí que a fariña saia máis ou menos moída. Cando a fricción antre as dúas pedras é moita, quencen demasiado e queiman a fariña.

A forza de traballar vanse puindo as pedras e entón *pícanse;* pra isto sácase a *mó,* ben a brazo, antre varios, ben por meio do aparello chamado *burro* que teñen algúns muiños; logo, pícanse o *pé* e a *mó* cun *pico* coma os dos canteiros, e vólvense pór no seu lugar, coidando de nivelar —*sestear*— ben a *mó* pra que rocen por igoal unha e outra.

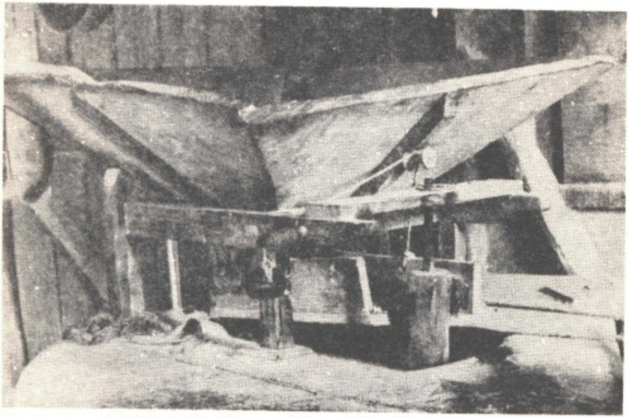


Fig. 481. - *Moega* dunha *acea,* semellante á dos outros muiños.

Por riba das pedras atópase o aparello pró grau, feito todo de madeira, e que tén as seguintes pezas: da trabe do teito colgan os dous *paus da moega,* que sosteñen unha tolva —*moega*— na que se deita o grau. A *moega* está aberta por baixo e o grau vai a unha canle de madeira, a *adella,* por onde pasa pouco a pouco até ir caíndo no *ollal* da *mó;* collido o grau antre as dúas pedras, vaise moendo deica saír feito fariña por antre elas. A incrinación da *adella* regúlase por meio dunha vara chamada *espicela* que fai rubir ou baixar o seu estremo.

Pra que o grau vaia saíndo, sométese a *adella* a un movimento de vibración por meio dun pau —*tarabelo*— que bate coa superficie superior da *mó.* Outro tipo de *tarabelo* consiste nunha roda dentada de madeira montada nun eixe que é prolongación do eixe do *rodicio;* no cabo da *adella* atópase un paución̈o que, ó ire brincando de dente en dente da referida roda, fai vibrar a *adella.*

A grau, coma dixemos, bótase na *moega* e entón *desafírese* o muiño, é decir, ponse a andar erguendo o *afiridoiro* pra dar paso á i-auga. Cando comenza a saíl-a fariña, compróbase a súa calidade e tempérase rubindo ou baixando o *aliviadoiro* consonte aconsella a cantiga:

O muiño do meu sogro
eu ben lle sei o tempero:
se está erguido, hai que baixalo
e se está baixo, hai que erguelo.

Cando se remata o grau da moega, bótase máis deica ter toda a muiñada feita. Isto leva certo tempo e pra que o muiño non ande valeiro, úsase nalgúns sitios un aparello consistente nunha táboa cun burato no meio que tapa o fondo da *moega,* deixando saíl-o gran polo burato central. A táboa vai presa por meio dunha baraza que, despóis de pasar por unhas roldanas, mantén erguido o *afiridoiro.* Cando o grau da *moega* vai de remate, o peso do *afiridoiro* vence ó peso do grau e entón a táboa érguese namentras que o *afiridoiro* pecha a boca da *canela* e o muiño para de andar.

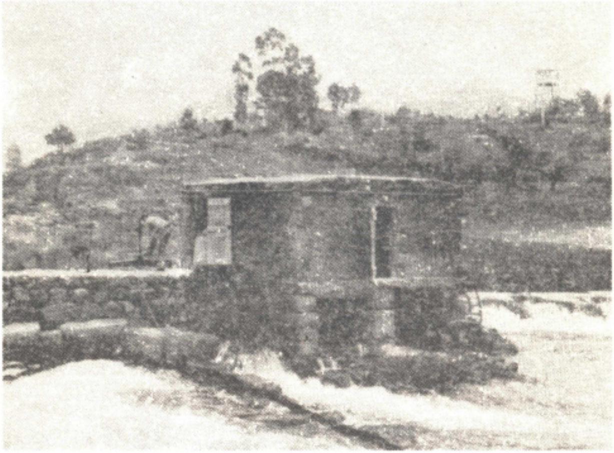


Fig. 482. - Unha *acea* no río Miño, en Ourense.

Atópanse eiquí dous tipos de *acea,* é decir, de muiños con rodicio vertical. Os dous difréncianse antre sí en que a roda que o pón en movimento, e que se chama *bruia*, pode receber a i-auga por riba ou por baixo. No primeiro caso, a i-auga vai por unha canle máis outa que a *bruia* e cai nas *aletas* desta, póndoa en movimento. No segundo, a parte inferior da *bruia* queda sulagada e é a corrente da i-auga a que a fai andar; niste caso, craro está, intresa máis a forza da corrente que o outo que poida acadar; por esta razón, as *aceas* do segundo tipo é regular atopalas construídas no mesmo río e, pra que se non derramen coas cheas do inverno, fanse totalmente de pedra, incruso o tellado, recébanse de cemento e teñen a parede que olla contra a corrente rematada en aresta. Iste tipo de *acea* adoita tel-a *bruia* máis pequena que a do outro, na que mede arredor de 4 metros de diámetro, anque o feitío seña o mesmo.

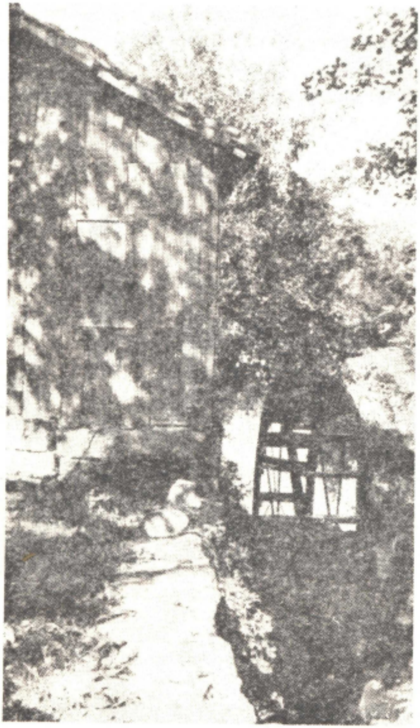


Fig. 483. - *Acea* no río Barbantiño (Ourense).

A *bruia* consiste en dúas coroas circulares de madeira, paralelas antre sí, montadas en tres *brazos* de ferro cada unha e tendo distribuídas regularmente unhas vintecatro *aletas* que son sobor das que actúa a i-auga. Un eixe é movido pola *bruia;* iste eixe tén, no outro cabo, unha roda dentada de ferro a que dan o nome de *catalina*, de indiscutibre orixe moderno e culto. A *catalina* fai andar outra roda dentada hourizontal, tamén de ferro, o *farol*, que move un eixe vertical que descansa por baixo na *coia* e por riba soporta a *mó*, sendo o resto igual ós muiños descritos atrás.

A i-auga nas *aceas* pódese interrumpir cunha *comporta* que rube e baixa por meio dunha gran palanca de madeira, o *cambón*, que o *aceeiro* manexa dende o interior da *acea*.

Con toda seguranza, as *aceas* son de introducción relativamente moderna na Galiza e de orixe allea, caso que tamén ocurre cos *muiños de vento*, pouco empregados eiquí, hoxe case totalmente desaparecidos, mais dos que convén falar porque houbo algúns.

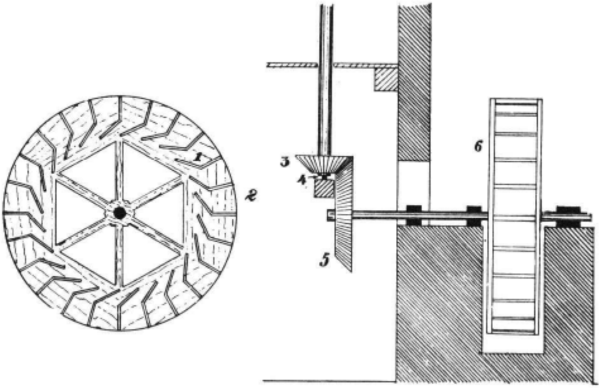


Fig. 484. - Estructura dunha *acea* e a súa nomencratura: 1, *aleta*. 2, *bruia*. 3, *farol*. 4, *coia*. 5, *catalina*. 6, *bruia*.

Bouza Brey, valéndose de diversas fontes, cita varios *muiños de vento* cuios restos aínda se poden ollar ou que figuran en vellos grabados. Son os seguintes: seis na Cruña, un en Ortigueira, un en Cotobade que funcionóu até o 1949, outro tamén en Cotobade, que funciona co vento do Norde, un en San Paio de Navia, dous na Gardia, un en Albeos, un en Bande, un en Camariñas, un antre Baio e Coristanco que aínda funciona, tres preto de Catoira, un na mesma Catoira, funcionando e outro nas mesmas condicións, en Santa María de Sacos, en total 21, sen que coesto se queira decer que non houbese máis.

Non embargantes, dadalas condiciós topográficas da nosa Terra e as ventaxas dos hidráulicos, é lóxico pensar que abondasen pouco, descontada, dende logo, a súa procedencia allea.

Polo demáis, o noso sistema de muiños de vento é sinxelo. Trátase dunha construcción cilíndrica, de tres metros de outo por outros tres de diámetro, co teito de forma cónica, armado sobor dunha grade circular que pode xirar darredor por meio de seis rodiñas de ferro que corren na *soleira* das paredes, que tamén é de madeira, con obxeto de careal-as aspas ó vento, operación que se fai dende dentro, a man.

O teito leva un eixe atravesado en senso hourizontal e que sobresai polo frente cousa dun metro e vinte centímetros. Niste eixe, dentro do muiño, vai unha roda de madeira con tritecatro dentes laterales, tamén de madeira; esta roda tén un metro e dez centímetros de diámetro, artéllase con outra hourizontal, formada por dous discos de vintecatro centímetros de diámetro e xunguidos antre sí por meio de oito travesas de madeira. Esta roda vai atravesada por un eixe de madeira que é o encarregado de movel-a *moa,* xa que estas rodas teñen por misión faguer hourizontal o movimento vertical das aspas. O resto do muiño polo interior é semellante ós demáis.

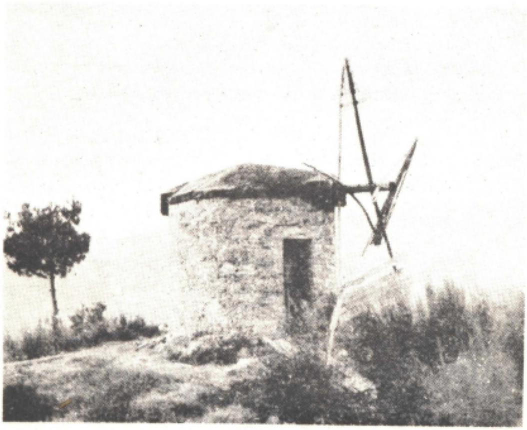


Fig. 485. - *Muiño de vento* en Santa María de Sacos (Pontevedra). Tén as aspas xa derramadas.

As aspas atópanse fora, na prolongación do eixe que sobresái do tellado.

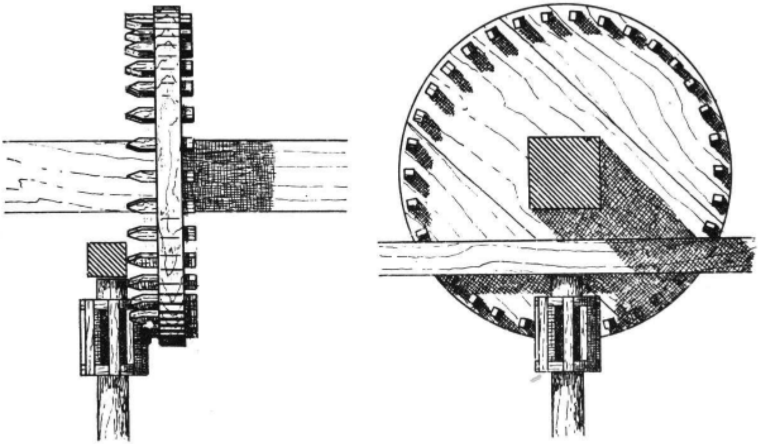


Fig. 486. - Estructura do muiño de vento da fig. 485.

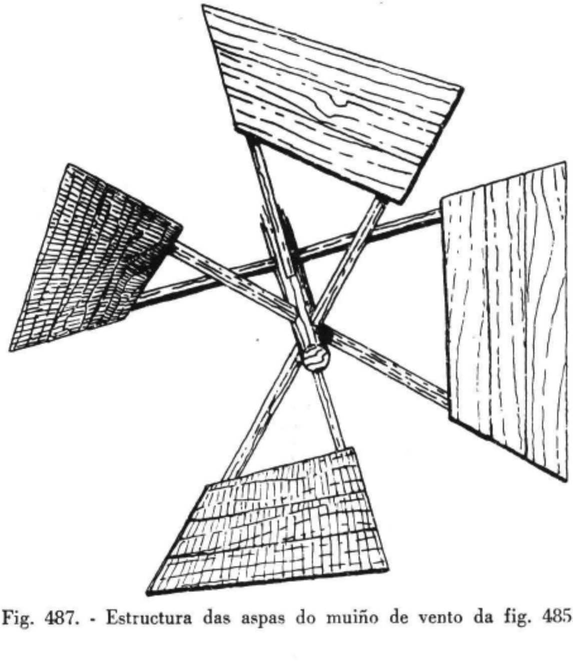


Fig. 487. - Estructura das aspas do muiño de vento da fig. 485.

Atópanse elí dúas series de largueiros, formada cada serie por dous perpendiculares antre sí, mais postas de tal xeito que unha vara da serie anterior forma coa correspondente da posterior un ángulo de 45°. As dúas series distan antre sí cousa de noventa centímetros.

Os paus da serie anterior van unidos cos correspondentes da serie posterior por meio dunhas táboas na súa mitade que corresponde ós extremos, de tal sorte que o conxunto fai coma unha hélice que, ó recebil-o vento, ponse en movimento e fai xiral-o conxunto. Esta hélice tén cinco metros e sesenta centímetros de diámetro e o eixe vai reforzado con zunchos de ferro.

As medidas e estructura que damos corresponden ó muiño que nós pudemos ollar no lugar de Vila de Baixo, en Santa María de Sacos, e que funcionóu até fai pouco.

Por íl fíxose agora un novo en Cádavo, na mesma parroquia, na cima dun coto.

Moído o gran, axúntase a fariña que cai no *tremiñado* por meio do *rodo;* logo bárrese coa *basoira* e coa *pá* bótase no *fol* prá levar á casa.

Confección do pan

Entón comenza a confección do pan.

Xa deixamos dito que as fariñas máis usadas son a *milla* e a *centea,* anque non sempre se empreguen soias senón misturadas unha coa outra. A fariña milla rara vez vai sen mistura da centea, en proporcións que oscilan antre mitade e mitade e tres coartos de centeo e un de millo. A centea, en troques, úsase moito soia, misturándolle ás veces cantidades variabres de trigo do país ou do de Castela cando o outro nono hai ou non chega.

Seña calquera a fariña que se poña, coménzase por *peneirala* coa *peneira* máis axeitada á caste de pan que se queira faguer; esí pódese pasar polo *baruto,* de trama grosa, pola *peneira* corrente ou polo *sirgo,* con trama moi miuda feita con tea de seda. Despóis mistúranse nas proporcións precisas as castes de fariña que se queiran empregar e bótanse na *artesa,* onde se lle vai engadindo auga tépeda ó tempo que se *amasa* coas máns; tamén compre que leve unhas areas de sal, precurando traballar moito a masa, axudándose nalgúns sitios cunha pequena badila de madeira chamada *penla.* Unha vez *amasada,* engádeselle o *isco* ou formento que se garda dunha vez prá outra, xa que se precisa pouca cantidade.

Entón cóllese un cesto, fórrase cunha sabenla limpa e bótase a masa nela, raspando a que queda na maseira cunha *raspa,* pequena pá de madeira que coise obxeto se tén onda a maseira. Cheo o cesto, tápase a masa coas puntas da sabenla e déixase *levedar,* ben na lareira, ben no forno, ó que se leva niste intre, xa que convén que estíe en lugar quente pra que *levede* máis aixiña, operación que tén lugar namentras se quenta o *forno.*

Queda descrito xa o *forno* noutro lugar e non nos imos repetir eiquí. Diremos somentes que, asegún o grandor do *forno,* precisa máis ou me-

FAC. HUMANIDADES FERROL

nos leña pra se quentar, e é capaz pra cocer unha cantidade variabre de pan, deica chegar a seren dous ou tres veciños os que poden cocer a un tempo.

Pra quental-o forno empréganse xestas, toxos ou ramallas verdes de arbres que se van coller de véspera ó monte. Chegado o intre, métese un mangado de leña dentro, póndolle lume cuns follatos secos; logo vaise engadindo leña coa *forquita* de ferro ou coa *galla* de madeira deica acadal-a temperatura precisa pra comenzar a *enfornar;* pra isto, bárrense o forno, primeiro co *rodo* e logo coa *barredeira*, feita de farrapos de saco ou de fentos, mollada con auga pra que non arda. Na boca do forno déixanse algunhas brasas pra que se non enfríe no entanto.

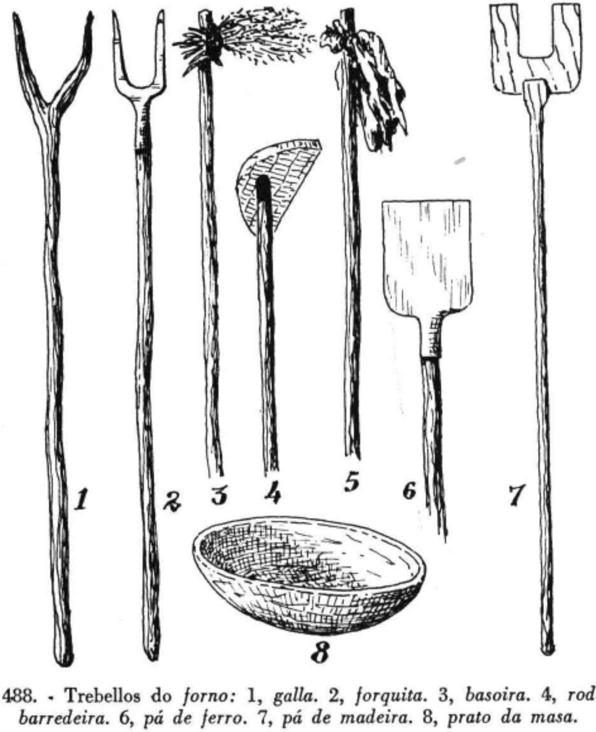


Fig. 488. - Trebellos do *forno:* 1, *galla.* 2, *forquita.* 3, *basoira.* 4, *rodo.* 5, *barredeira.* 6, *pá de ferro.* 7, *pá de madeira.* 8, *prato da masa.*

Cando a masa está *léveda*, ábrese o cesto, cóllese unha cantidade maior ou menor, asegún o tipo de pan que se queira faguer, e bótase no *prato* de madeira, semiesférico, previamente espolvorado con fariña pra que se a masa non pegue. Logo, *bátese*, rubindo e baixando o *prato* pra que a masa brinque, ó tempo que se lle vai faguendo dar voltas; despóis de ben batido, ponse na pá, que pode ser de ferro ou de madeira. Niste intre dáselle a forma que se queira: *oután*, boroa mais outa que ancha; boroa ou broa propiamente dita, en forma de meia esfera algo chata; *petada*, pequena broa dunha coarta de ancho; *fogaza*, de centeo ou trigo, redonda e baixa; *bolo*, de millo, redondo, moi baixo, cuns buratiños na superficie feitos cun garabullo; *molete*, de centeo ou trigo, redondo, groso, *ripote* ou *bica rapeira*, que se fai coas raspas da masa, e outros moitos, case todos de valor local e que aluden polo xeral á súa forma, coma os *cornuchos*, as *roscas*, os *osos*, etc.

Cando son varios os que cocen xuntos, cada un faille unha sinal ó seu, que pode ser un *risco*, dous *riscos*, unha *cruz*, un *burato* ou calquer outra, que improvisan no intre ou cunha marca de folla de lata. Esta operación é moi corrente nos arredores das cidades, poilos veciños fan a súa masa e confeccioan as pezas, mais cócenas no forno da cidade, que lles fai iste servicio meiante un pago en diñeiro ou pola entrega dunha cantidade de masa coa que o forneiro fai logo un pan ó que chaman *proia*.

En moitos sitios cócense ó mesmo tempo as *broas* e un ou dous *bolos;* sendo ístes máis batidos que aquelas, cocen máis aixiña e sácanse denantes do forno, polo que se non pecha dun xeito definitivo dende o comenzo, senón que se arrima a *porta* ó tempo que se manteñen unhas brasas na *boca* pra *coral-o* pan, é decir, pra que a calor do forno non descenda. Unha vez cocidol-os *bolos*, sácanse coa mesma *pá* de enfornar, anque tamén hai coíste obxeto unhas *pás* de madeira en forma de galla. Despóis de feita a operación, *péchase* o forno, tirando as *brasas* da boca e tapando todalas xuntas da *porta* con bosta amasada con auga ou coa mesma masa sobrante do pan; diste xeito déixase o forno o tempo preciso pra que coza o pan, tempo que, craro está, depende da capacidade do forno, da crás e forma do pan, da caste de leña empregada, etc. Chegado o intre, ábrese o forno e vanse sacando as pezas de pan coa *pá* citada; no mesmo cesto da masa, ou de calquer outro xeito, trasládanse á casa e gárdanse na *maseira* ou no *galleiro*.

Hai un tipo de pan feito directamente na casa, moi gostoso, e que se prepara a miudo, ben polo gosto do comer, ben pra sustituir ó outro cando se rematóu e aínda se non fixo a nova fornada. Faise con fariña milla e recebe diversos nomes: *bica*, *bola do lar*, *bica milla*, etc. A masa faise coma xa dixemos, mais sen levedar e, polo tanto, sen *isco*. Unha vez amasada, dáselle unha forma redonda e baixa e ponse nunha lancha de pedra ben limpa, podendo servir pra iste obxeto as mesmas pedras do lar, quentes e barridas. Logo cóbrese cun testo de barro, que pode ser unha cazola, un prato, ou os testos xa fabricados coíste ouxeto en Lañoá ou en Niñodaguia, póndolle brasas por riba e darredor até que estíe cocida. Nalgúns sitios nona cobren con nada, senón que a embrullan en follas de berza e esí póñena antre as brasas.

A *bica* úsase moito pra migar no leite, debendo ser consumida aixiña, anque non quente de todo.

Tamén se fai moitas veces a *bica* coa masa que sobróu da fornada, chamándoselle entón *bica rapeira.*

Coesta mesma masa faise tamén o *pateado*, engadíndolle manteiga, ovos e zucre, co que se obtén un pan doce e moi gostoso.

O pan, seña da crás que se queira, é un elemento indispensabre nos xantares do noso campo, até o punto de poder constituir o xantar íl soio; dahí o dito de que "con pan e viño, ándase o camiño".

COMIDAS

Normalmente, o campesiño fai no día tres comidas: *almorzo, xantar* e *cea,* mais nos tempos de traballo, especialmente no vran, engade outras dúas: a *parva* e a *merenda.*

A parva

A *parva,* que é a primeira, denantes de saír da casa, consiste nunha copa de augardente e un anaco de pan; a augardente vai ás veces misturada con licor café pra facela mais donda. A *parva* tómana polo xeral os homes, namentralas mulleres e os nenos comen un anaco de pan e un pouco de leite. A *parva* tómase cedo, cando se vai saír pro traballo e coma preparación diste, polo que se prescinde dela cando quedan na casa.

O almorzo

Logo, cando sai o sol, faise o *almorzo,* que varía asegún se faga na casa ou fora dela. No primeiro caso adoita sere unha cunca de leite con pan migado, que se repete deica quedar un satisfeito. Pode ser tamén unha cunca de caldo, co seu correspondente pan, do que quedóu da víspera e que se quenta coíste obxeto. Iste *almorzo* tén moitos partidarios dacordo con aquelo que dí que "o caldo é a raíz do corpo". Logo falaremos do *caldo* e das súas castes.

Cando van faguer algún traballo fora da casa levan consigo o *almorzo,* que, craro está, tén que ser doutra natureza. O máis corrente é que iste almorzo o fagan a base de *carne* —touciño entrefrebado— e pan, cuns grolos de viño. A *carne* é a cocida no caldo da víspera e pode ser sustituida por un *chourizo,* un anaco de *xamón* ou cousa semellante, até chegar a sere o que os nosos campesiños chaman *almorzo xantareiro,* por ter máis de xantar que de almorzo. O *compango,* é decir, o que se come co pan, pode variar moito, ben sendo *torresmos, freixós, tortelas,* etc., ou algúns releves do outro día.

Os *torresmos* son anacos de touciño fritidos na tixola coa súa propia grasa. Os *freixós,* moi apreciados nalgúns sitios, son unhas tortas de masa de fariña fritida na cazola con *xingroz,* ou seña, grasa de porco. Das *tortelas* falaremos logo.

Iste *almorzo* é o único que se fai no inverno, cando són os días curtos e non apura o traballo. Os nenos, polo xeral, fano máis floxo, a base de pan migado en leite quente ou en caldo.

Na casa, o *almorzo* faise na lareira ou no corredor, asegún o tempo, sentados nun tallo ou no banco, sostendo a cunca nunha man e o pan ou a culler na outra. A carne, posta por riba do pan, vaise partindo en anaquiños cun coitelo ou cunha navalla.

O xantar

O campesiño non tén hora fixa pra *xantar;* faino cando remata o traballo a que está adicado, se iste non tén agarda, coma pasa na malla ou na rega e, dende logo, despóis de ter arranxada a facenda; en xeral, o *xantar* faise darredor do meiodía.

Cando hai na casa algunha muller vella, é esta a que cociña de cote, anque cando chega unha festa ou os que van xantar han seren moitos por algún traballo, coma a seitura ou o carreto, tén a axuda dalgunha veciña ou das mulleres novas da casa.

O caldo

O elemento fundamental do xantar é o *caldo,* comido en cunca, que uns consomen ó comenzo e outros ó remate do xantar. Polo xeral tómase con pan de millo migado nil.

O *caldo* faise nun pote grande de ferro, que se enche de auga e na que se botan fabas; fáiselle lume e tense a ferver durante hora e meia; ó comenzar a ferver, engádeselle unto de porco; pasada a hora e meia, engádenselle *nabizas, nabos, grelos, xudías e berza galega,* ben lavadas e pitadas; no mesmo intre pónselle tamén *patacas* en anacos miudos e bótaselle o sal que precise. Son moitolos que o espesan esmigallando algunhas patacas e xudías co unto cando están ben cocidas ou engadíndolle unha presa de fariña milla.

Iste *caldo* pódese compricar se nil se cocen tamén outras cousas, coma socede nos días de festa, *xamón, chourizos de cebola e carne, lacón, vitela* etc., que logo de cocidos e unha vez que deron sustancia ó caldo, son apartados pra faguer outro prato, que é o *cocido.*

Nalgúns días do ano o *caldo* adoita levar algún engadido especial, coma o *bolo do pote,* o *bucho,* o *pedro* ou o *rabo,* que fai decir ós rapaces da casa: "Alegría, alegrote, que anda o rabo do porco no pote".

De todos xeitos, o que caracteriza ó caldo é a caste de verdura con que se faga; esí pode ser *caldo de grelos, caldo de chirivías, caldo de berza,* etc., ben entendido que o calificativo non quer dicir que fallen nil os outros elementos senón a maior abundancia dun determiñado.

O *caldo* sácase do pote co *cucharón,* ben directamente prás cuncas cando se xanta na cociña, ben prá sopeira cando a mesa queda noutro sitio. Da sopeira ás cuncas bótase co mesmo cucharón, coméndose con culleres, mellor se son de madeira.

O pote en que se fai o *caldo* é grande, non soio porque, feito en cantidade, sabe mellor senón tamén porque se fai pra dous ou tres días, sendo moitos os que prefiren o *caldo* requentado ó caldo recenfeito.

Algunhas veces o *caldo* é sustituido por outra cousa, ben por non haber vagar pró preparar, ben por ser un día de festa en que as mulleres da casa queren locir a súa abelencia.

Veleiquí o que se chama *sopas de forza* e que pode ser arrenxado en moi pouco tempo: ponse ó lume unha tarteira con auga, grasa de porco e o sal preciso; cando rompe a ferver engádeselle pan de millo migado, revólvese e botánselle dous dentes de allo esmagados e misturados con pemento picante; férvese un carto de hora e queda listo pró comer.

O extremo oposto á sinxeleza das *sopas de forza* é a compricación da chamada *sopa de crego, sopa de abades, sopa de San Brais* ou *sopa montañesa*. Veleiquí coma nol-a descrebe o poeta Salvador Golpe, que a recolléu en San Pedro de Burrifáns (A Cruña):

Cóllese un molete,
fanse unhas tostadas
e con gran coidado
dóuranse nas brasas.
Cóllense chourizos,
córtanse en rodaxas
que medio centímetro
teñan de delgadas.
Traise unha tarteira
e con moita calma
vanse nela pondo
o pan e as talladas.
Primeiro, das tostas
déitase unha capa,
e enriba dela outra
daquelas rodaxas.
E vanse alternando
chourizo e tostadas
hastra que a tarteira
se vexa mediada.
Vértese alí un caldo
de moita sustancia,
que teña, a lo menos,
dous dedos de grasa.
E logo á tarteira
pónselle a súa tapa,
e, fervo non fervo,
tense xunto ás brasas.
¿Xa chegóu a hora
de xantar?... ¡Pois, ala...!
Enriba de todo
uns ovos se escalfan.
E así, na tarteira,
no medio da táboa
se pón esa sopa
sin máis circunstancias.
Así ma serviron
a mín, na montaña,
fará corenta anos...
¡Qué tempos, caraina!

A *sopa de abades* pódese compricar máis engadíndolle anacos de xamón, garabanzos, etc.

Máis sinxela que ésta é a *sopa de millo,* feita con *caldo* no que se cocen chourizo, xamón, pita etc., e ó que se lle bota despóis, estando frío, fariña de millo ben peneirada; desfanse logo os bosbetios e cando está ben disolta ponse a ferver.

Na beiramar, onde contan con elementos de que non dispoñen no interior, interveñen os produtos do mar na confección dos xantares. Unha mostra é a que chaman *sopa de vixilia:* cócense unhas centolas, sácaselles a carne e machúcase ben deica deixala feita unha pasta; na i-auga en que coceron bótanse navallas, berberechos, ameixas, mexilóns etc., e cócense ben; logo quitánsellel-as cunchas e póñense nunha sopeira. O caldo en que coceron pásase por un coador pra outra sopeira, engadíndolle a pasta das centolas con allo, pemento etc., e faguendo que coza de novo. Vólvese a coar, esta vez por riba dos outros mariscos, despóis de lle engadir uns anacos de pantrigo fritido en manteiga.

Máis corrente e sinxela, tamén da mariña, é a *sopa de marisco* que se pode faguer de navallas, de ameixas ou de berberechos, pondo o marisco que se escolla ó lume, nunha tarteira en seco; cando abréu, deitan toda a i-auga que teñen, á que se engade algunha máis se for preciso. Cóase iste caldo, escóanse os mariscos, bótanse uns anacos de pantrigo e vólvese a cocer de novo, despóis de lle pór un refrito de aceite, allos, cebola e prixel co sal que conveña.

Fácilmente se comprende que non é iste xantar, na súa totalidade, o de diario; a *sopa de abades*, a de *vixilia*, etc., son somentes prós días en que repican groso, pois de cote compre o seu papel case sempre o *caldo* de que falamos ó comenzo.

O cocido

Un prato moi socorrido pra segundar é o *cocido*, xa que ademite moitas cousas e pode prescindir doutras, aparte de que se fai xuntamente co *caldo*, ó que mellora pola sustancia que lle deixa. O *cocido*, en realidade, non tén unha composición determiñada; pódese faguer cocendo no caldo garabanzos, patacas, carne de vaca, touciño e repolo ou algo semellante, coma os grelos, mais tamén pode levar xamón, costela, vitela, pita, chourizos de cebola e carne, etc. Istes elementos vanse botando no *caldo* con arrenxo ó tempo que precisan pra estaren a punto; logo, vanse quitando pra unha fonte e sérvense todos xuntos, anque tamén é corrente servilos en dúas fontes, unha coas carnes e outra cos vexetás, dosificando logo cada comensal o que lle conveña dunhas e outros.

Moitas veces, cando se percisa dal-o xantar a moita xente, especialmente ós traballadores, faise a *galloufa*, que é unha sorte de potaxe a base de moitas hortelizas, coma berzas, fabas, patacas, charouvías, etc., co seu engadido de unto e touciño.

Pra comer despóis do *caldo* hai, non embargantes, outras moitas cousas fora do *cocido*.

Cando sobra algo diste, pódese aproveitar pra faguel-as *chulas*, pró que se opera do xeito seguinte: pítanse ben as sobras do cocido, xuntamente con cebola, prixel e miolo de pantrigo mollado en leite; logo, amásase ben con pemento, canela e ovos, faguendo bolíñas aprastadas que se envolven en fariña pra douralas na tixola en manteiga de porco e ilas pondo nunha tarteira. Na grasa sobrante frítese cebola en anacos e engádeselle caldo limpo e viño branco. No morteiro esmigállanse emas de ovo cocido e bótanse coas *chulas;* logo cóase o da tixola tamén na tarteira e ponse ó lume algún tempo pra que coza un pouco, quedando esí listas prás comer.

Os callos

Un prato tamén moi socorrido, especialmente nos días de meia festa, son os *callos*, que se preparan cocendo, despóis de ben lavadas con vinagre e limón, tripas de vaca pitadas en anacos xuntamente con máns de terneira, ó que se engaden, despóis de ben fervidos, cebola, prixel, allo e un anaco de touciño, que, unha vez cocidos, machúcanse nun morteiro con miolo de pantrigo e salsa. Logo mistúrase todo con garabanzos e anacos de chourizo, bótaselle pemento e cócese de novo, quedando xa listo.

Pratos de porco

En certos intres do ano, o xantar faise especialmente a base das cousas de que nil se dispón.

O inverno, dende o San Martiño, é o tempo de seren consumidol-os produtos do porco.

Xa nos días da matanza comenza a faguel-o gasto o que se non pode conservar: sangre, fígado, riles etc., que se poden cociñar de distintas maneiras.

O *fígado* dá nome a un xantar: a *figadeira,* na que se invita ós amigos máis achegados.

O *fígado* xántase, especialmente, asado. Pra esto dáselle uns cortes pouco fondos na superficie e cuns garabatos espetados nil préndenselle anacos de touciño e métese no espeto. Nun pau longo ponse outro anaco de touciño e lévase o espeto ás brasas onde se lle vai dando voltas; coa calor, vaise derretendo o touciño e, nos sitios ós que non chega, frétase co trote que se tén na man. Cando se asóu, cómese, engadíndolle aceite con pemento doce e allo.

De xeito semellante pódense pór outros miudos do porco e todos iles cómense tamén guisados con patacas ou fritidos en grasa de porco.

Inmediata á matanza do porco é a confección das *fillós* ou *filloas,* feitas a base do sangue que se recolle do porco e que unha muller está a remexer até que enfría, pra que se non trame.

A mistura pra faguel-as *fillós* chámase *amoado* e pode ter distintas composicións dentro dun tipo xeral. Xa falamos delas ó nos ocupar do porco.

Outros elementos do porco cómense en fresco ou salgados, asegún se consoman despóis da matanza inmediatamente, ou pasado algún tempo.

Un dos sistemas máis empregados pró raxo do porco é o de asalo. Pra isto sácaselle ben a grasa, dáselle forma redonda cun bramante, sálase e ásase en manteiga de porco, nono pondo no espeto deica estare a manteiga ben quente; logo dánselle voltas deica quedar dourado todo il. Pró comer, córtase en rodaxas e engádenselle patacas asadas.

O raxo tamén se pón fritido, guisado e en *empanada,* forma esta derradeira da que logo falaremos.

O xamón cómese de adoito curado, cocéndoo no caldo. Canto meirande seña a cantidade de xamón que se coce, millor sabor tén, polo que é particularmente bó o dos días de festa en que se fai o xantar en cantidades grandes.

O cocido do xamón non tén máis segredo que a calidade da materia prima, sendo particularmente apreciados na nosa Terra os da provincia de Lugo, sobor de todo os de Villalba.

Os chourizos de carne, os de cebola, os salchichóns e, en xeral, todolos embutidos que se fan co porco cómense case sempre cocidos no *caldo,* especialmente os de cebola; consonte se conserven máis ou menos tempo, esí se consomen denantes ou se gardan pra máis tarde. Os que mellor arrenxo dan na casa son os de carne, non somentes por seren os que máis tempo se conservan, senón tamén porque ademiten varias formas de preparación prós comer.

Aparte do chourizo cocido no caldo, pódese fritir en grasa de porco, partindo pola mitade cada un. Esímesmo, ásanse, embrullando o chourizo nunha berza ou nun papel branco e meténdoo antre as brasas até que se poña a punto. O chourizo asado cómese sobor dun anaco de pan, no que vai deitando a grasa.

Un prato que tén moitos partidarios é o das castañas con chourizos. Cóllense castañas secas, debúllanse ben e póñense a cocer en auga con sal e ourego ou néveda. Logo, engádenselle os chourizos, picándollel-a tripa cun alfinete pra que non partan. Déixanse cocer algún tempo, escóanse e cómense. Sen dúbida ningunha, é un dos pratos máis gorentosos que se fan en Galiza.

Cando se coce a grasa do porco quedan uns restos que son os *roxóns* ou *chicharróns,* que se consomen aixiña. Pódense comer con *cachelos,* fritíndoos e botándoos, xuntamente coa grasa que deitan, por riba dos *cachelos,* non fallando quenos coma soios. Non embargantes, o rei dos pratos a base de roxóns son as *tortas de roxóns.* Pra faguelas, prepárase masa de fariña triga, puida con manteiga de porco; logo misturánselle roxóns na cantidade que se queira, polo xeral no mesmo volume que a masa; faise unha torta ben batida, bótaselle por riba un pouco de zucre e métese no forno, onde coce coma o pan, anque, craro está, en menos tempo; cómese fría, polo xeral coma postre ou coma merenda.

Outras carnes

Non són afeizoadol-os nosos campesiños á carne de vaca; nas poucas ocasións en que a empregan prefiren a de vitela por sere máis tenra, e aínda ésta úsana case soio pra faguel-o *cocido,* fervéndoa no caldo.

Polo demáis, chegada a ocasión sábena preparar coma calquera por un dos moitos sistemas en que se a carne de vitela cociña e que nada novo teñen antre nós: asada, fritida, guisada, mechada, en bistés, en costilletas, etc.

Máis partido tén o *crastón* e o *cabirto.*

O *crastón* é obrigado en moitas festas coma base do xantar.

Polo xeral, pónse guisado con patacas, partido en anacos, e sérvese en grandes fontes.

Moito mellor é o *cabirto,* que debe ser moi noviño, o chamado *año.* Antre os moitos métodos de preparalo, hai un ou dous que son máis correntes: o *año asado* e o *año ó espeto.*

O *año* mátase de véspera, límpase ben e tense dependurado. Chegado o intre, úntase con grasa e sal; logo ponse ó lume unha tarteira de barro e, cando está ben quente, ponse nela o cabirto, faguendo por baixo dil un bó lume. Cando está dourado todo darredor, quítase, métese no forno e tense elí pra que vaia asándose pouco a pouco por dentro. Cando está a punto, sérvese con ou sen patacas asadas.

Pró asar ó espeto, faise coma diximos endenantes mais non se emprega cazola senón que se pon no espeto e nil sobor das brasas, dándolle voltas; cando comenza a faguer vinchas no coiro, úntase con manteiga de porco derretida, por meio dun trote, e séguese dando voltas deica quedar ben asado.

O noso campesiño tén sempre a man as pitas do poleiro e válese delas cando é preciso. Compre ter en conta que, polo xeral, é avaro das galiñas e das pitas, que lle supoñen unha renta en ovos, sacrificando de mellor gana os pitos, pois abóndalle cun soio no poleiro. O mesmo socede coas outras aves: pavos, gansos, pichóns, etc.

Nada novo presenta o seu consumo, preparándose dos mil xeitos correntes en todas partes. Somentes diremos en col diles que son preferidos os polos a todolos demáis, seguíndolle os pichóns. Todos iles se serven de preferencia asados na cazola ou guisados. Prós enfermos, faise *caldo limpo* cocendo unha pita, *caldo de pita* se chama tamén, durante moito tempo e pasando logo o caldo polo coador.

A caza que máis correntemente atopamos por eiquí, son as perdices, os coellos e as lebres.

Calquer libro de cociña rexistra todolos xeitos de cociñalas que se seguen na Galiza; non embargantes, queremos rexistrar unha fórmula, que iñoramos se existe fora, pola súa simpricidade, e que improvisan os cazadores no monte, cando están lonxe do lugar en que poidan xantar.

Coménzase por destripar e limpar ben por dentro as perdices, mais sen as deprumar. Logo faise un burato na terra, fórrase con roméu e métense dentro as perdices coa cabeza fora; cóbrese o burato e acéndese un bó lume por riba; unha hora despóis, sácanse e cómense sen máis arrenxo que lles tiral-as prumas.

Patacas

Base de todo xantar na Galiza, compremento de todolos pratos, e, ás veces, sustitutivo do pan, son as patacas. Non embargantes, é un alimento novo, que moi aixiña se popularizóu e que, sen dúbida, ven ocupal-o posto doutro ou doutros, seguramente dos nabos e das castañas.

A forma máis nosa de presental-as patacas é na de *cachelos.* Pra faguelos, pártense as patacas en dous anacos ou, se quer, enteiras, máis sen delubar e ben lavadas; sálanse e poñénse nunha tarteira de barro, con auga pola mitade; róllase a tarteira e ponse a ferver no lume. Cando están meio cocidas, escóanse, métense no forno e déixanse elí deica estaren a punto.

Tamén se cociñan do xeito chamado *patacas en corgo,* cocéndoas sen delubar nun caldeiro e póndoas logo nun cesto especial chamado *paxe,* con palla nova no fondo, pra que escoen, coméndoas logo na compaña de calquer outra cousa. Chámanse tamén *chapóns.*

Póñense asadas, ben meténdoas enteiras e sen delubar no forno, ben enterrándoas antre as brasas. Utilízase moito pra iste derradeiro sistema a borralla que queda despóis da queima do monte, servindo esí de merenda ós que interveñen niste traballo.

Fora disto, cómense cocidas, asadas, guisadas, fritidas etc., sendo de sinalar as cocidas sen casca en auga e sen máis aditamentos, fora do sal. Moitos collen estas patacas, embrúllanas nun lenzo limpo e apértanas coa man, coméndoas logo co xantar coma se fose pan.

As patacas cocidas tamén se comen con leite, esmigallándoas nunha cunca por meio dun garfo e botando logo o leite quente por riba.

Castañas e fabas

Un produto que hoxe vai desaparecendo do noso campo son as castañas, maila súa importancia na nosa economía foi moi grande e aínda nos sitios en que a peste dos castiñeiros non deu cabo diles, costitui o fundamento da alimentación das xentes probes durante gran parte do ano.

Os modos máis correntes de pól-as castañas son asadas e cocidas. Xa falamos das primeiras, que se non considеiran coma verdadeiro xantar senón coma un enredo. As segundas, en troques, teñen pró campesiño máis valor.

As castañas delúbanse e cócense con auga nunha tarteira de barro, botándolles algún *cheiro,* principalmente néveda. Unha vez cocidas, escóanse, déixanse un pouquiño a carón das brasas e logo valéiranse nunha fonte prás levar á mesa.

Nalgunhas casas, cócense nun pote grande e nil quedan a carón do lume deica rematárense; cando algún da casa tén fame, vai ó pote, come as que quere e rolla de novo, quedando o pote ó dispór de calquer outro que queira ir a íl.

As castañas pódense cocer na compaña doutras cousas. Falamos xa das castañas con chourizo; do mesmo xeito pódese faguel-o potaxe que chaman *calduda*, no que o elemento principal é a castaña.

Un alimento moi precurado no noso campo son as fabas, ben señan brancas, raxadas ou negras, tendo as derradeiras a preferencia.

As fabas entran no caldo e nos potaxes de castañas, faguéndose tamén potaxe coelas soias a base de unto, fariña e pan fritido.

Algunhas veces móense as fabas secas no muiño, obtendo unha fariña moi branca que se emprega pra faguer *roscóns*, anque a súa calidade é inferior á da fariña triga.

Pratos de peixe

Na beiramar, e por veces no interior, cando chega a íl, é o peixe a base do xantar.

Unhas veces trátase do xantar cotián, con peixes baratos; outras, polas festas, son os peixes e mariscos máis finos, ben entendido que non sempre son os millores istes derradeiros, servindo de proba delo as sardiñas, raíñas dos produtos do mar.

Queremos adevertir que non somentes imos falar dos peixes que viven no mar, senón tamén dos do río, sen distinguir uns dos outros, tendo en conta somentes que, esí coma os peixes do mar son o elemento fundamental do xantar, os do río non pasan case que nunca de seren un extraordinario.

Falamos das *sardiñas* e por elas imos comenzar, non somentes pola súa abondancia nas costas galegas senón tamén pola súa calidade e os moitos partidarios que teñen.

As sardiñas teñen o seu tempo: as millores son as que se pescan de xulio a outubre anque xa "por San Xoán a sardiña molla o pan", pola grasa que nise tempo comenza a ter. Por outra parte, na calidade da sardiña inflúi o xeito das pescar, pois non saben o mesmo as do *palangre* que as da traíña; non embargantes, todas se comen e todas saben ben.

Un dos procedimentos máis sinxelos pra preparal-as sardiñas é o de *asalas*. Pra elo, lávanse, enxúganse e cóbrense con sal groso, deixándoas esí un día, logo póñense por riba dunha chapa de ferro ben quente, que pode ser unha parrilla, unha tixola ou cousa semellante. Cando asaron dun lado, dáselles volta e ásanse do outro. Logo, cómense ben quentes, póndoas por enriba dun anaco de pan e petiscando nelas cos dedos.

Unha cousa semellante son as que chaman *sardiñas salpementadas*. Prepáranse do mesmo xeito, máis denantes das asar mistúranse pemento doce e picante e méteselle nun corte que se lles dá ó longo do lombo; coma dí a cantiga:

...ábraselle o lombo,
bóteselle sale
e logo no lume
veña abanicare
e abanica, abanica,
abanica,
abanica,
abanica...

Pra pór as *sardiñas fritidas,* escabézanse, límpanse por dentro e escamállanse. Logo cóbrense con fariña triga e fríteuse en aceite ben quente. Non falla quen, no seu tempo, come estas sardiñas con uvas negras, resultando unha boa mistura.

As *sardiñas escanchadas* límpanse, ábrense por baixo, exténdense, sácasellel-a espiña, envólvense en ovo e pan rallado e frítense en aceite. Convén adevertir que non é íste, certamente, o sistema máis corrente das cociñar.

Pola sinxeleza do seu preparo, póñense moitas veces *cocidas con patacas.* Pra elo póñense a cocer patacas partidas á mitade cunhas cebolas enteiras; cando as patacas coceron, engádensellel-as sardiñas escabezadas e limpas; logo, escóanse, póñense na fonte e bótaselles aceite e vinagre.

Moi da nosa Terra son as *sardiñas con cachelos,* que moitas veces se fan fora da casa, nalgunha festa ou romaría. Precísanse sardiñas reveñidas, é decir, que estivesen xa algún tempo no sal. Faise lume con paus de toxo e cando só quedan as brasas, crúzanse por riba unhas variñas verdes sobor das que se poñen as sardiñas, cabezudas, até que se asan. Logo, engádensellel-os *cachelos,* dos que xa falamos, e cómense ben quentes.

Unha cousa semellante son as *sardiñas cabezudas,* que con cabeza e sen abrir, mais escamalladas, frítense en aceite e cómense cos dedos, que é o xeito de comel-as sardiñas cando están asadas ou fritidas.

O millor modo de pól-as sardiñas, non embargantes, é en *empanada,* de que falaremos máis adiante, xa que a *empanada* ademite moitos produtos no seu interior.

Polo mes de abril pescánse unhas sardiñas novas, aínda pequenas, que se coñecen co nome de *parrochas;* coelas fanse uns pratos semellantes ós xa ditos, xantándose principalmente fritidas ou cocidas. O mesmo faise coas *xoubas* e *bocaréus.*

Coas crías pequenas de sardiñas ou de xardas, as chamadas *macaréus,* faguíase, até non fai moito, o *garo,* disolvendo en aceite a carne distes peixiños.

De moitos modos, os máis de tipo universal, son cociñadas as *melruzas* ou *pescadas.* Non é manxar moi corrente polo seu precio mais, chegado o intre, faise un esforzo e vén a melruza prá casa.

O prato cecáis máis socorrido diste peixe é a *melruza á mariñeira.* Póñense a cocer en auga con sal unhas patacas en anacos; cando coceron, engádense anacos de melruza en toros e pouco despóis, escóase. No entanto, frítense nunha tixola cebolas, allo e pemento; despóis engádese vinagre e auga da que cocéu a melruza, bótase por riba das patacas e o peixe, ponse todo ó lume e, cando comenza a ferver, tírase e sérvese.

Tamén a raia tén os seus partidarios. Non abonda moito e, por esa razón, non é asequibre a todos.

Non embargantes, son varios os xeitos en que a poñen: *cocida*, á *mariñeira*, *guisada*, *fritida*, etc. Nada novo tén a súa perparación, fora dalgúns detalles que somentes encaixan nun libro de recetas pra cociñar.

Algo semellante socede cos demáis peixes que se atopan nas costas galegas e que se utilizan coma alimento: cóngaro e congrela, besugo, rodaballo, parga, bertorella, etc., algúns dos cuales son empregados prás *empanadas* e dos que logo falaremos.

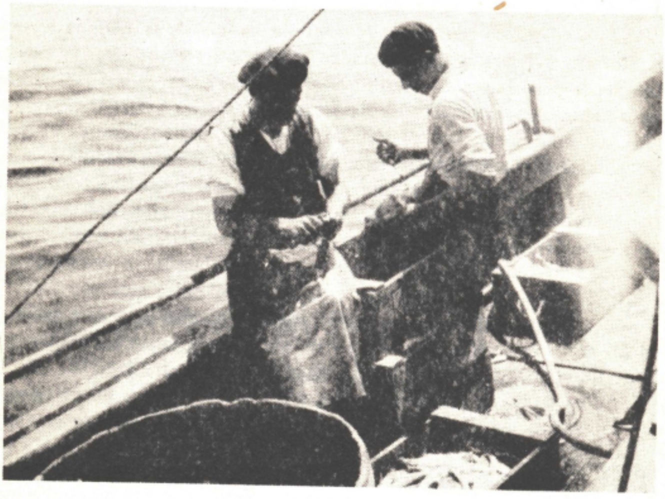


Fig. 489. - Mariñeiros preparando a *caldeirada*.

Denantes de rematar cos peixes do mar temos que nos ocupar dun prato fundamentalmente mariñán e que serve ós pescadores pra faguel-o seu xantar no mar: referímonos á *caldeirada*.

A *caldeirada* tén a particularidade de ademitir toda caste de peixes, canto máis variados, millor. Ben se comprende que os mariñeiros empregan os que pescan e istes non son sempre os mesmos. Pra faguela cócense patacas delubadas, partidas en dous anacos, en auga do mar; cando están meio cocidas, engadénselle os peixes, limpos e partidos en anacos e déixanse ferver; cando están no seu punto, escóanse, deixándolle algunha i-auga. Aparte, mistúranse aceite, allos, pemento e vinagre e bótanse por riba do peixe, quedando esí lista a caldeirada.

Os peixes do río, menos abondosos, teñen tamén os seus partidarios, habendo algúns sitios nos que algúns diles teñen certa sona, non soio polo xeito dos cociñar senón tamén pola mesma calidade dos peixes, coma socede coas anguías de Ourense e Lugo, as lampreas de Arbo, etc.

Os máis dos peixes de río cómense principalmente fritidos, anque todos iles ademiten outras preparacións. Diste xeito é coma se poñen case sempre as *troitas*, fritíndoas, envoltas en fariña triga ou milla, ben en aceite, ben en unto.

Prepáranse tamén con touciño, pondo nun asador dúas capas de touciño e metendo antre elas as troitas limpas e salgadas; cando, postas no forno, case que se consomiu o touciño, sácanse e cómense.

As anguías tamén se xantan moito fritidas, sendo preferidas as delgadas, ás que se non precisa tiral-as espiñas.

O *salmón*, non moi abondante, cocíñase dos xeitos coñecidos en todas partes sen que eiquí presente particularidade algunha. Esí atópase cocido, fritido, asado, en empanadillas etc., o mesmo que se fai tamén co sábalo, os reos, as bogas, os escalos e outros.

Algún vagar compre, non embargantes, pra falar dun dos millores peixes que viven nos nosos ríos: a *lamprea*.

Iste peixe presenta, antre outras ventaxas, a de non ter espiñas, cousa que enreda dabondo noutros.

Pra preparal-as lampreas, coménzase por limpalas, rañándoas cun coitelo por fora, sácansellel-as tripas e tiráselle a fel, que teñen por baixo da boca. Lávanse de cote con auga ben quente.

Prás *guisar*, dánselles uns cortes trasversás, sen partilas de todo, e recóllese o sangue que deiten; íste mistúrase con aceite, vinagre, viño branco, canela e allo; logo, sálgase a lamprea e axúntase todo, faguendo que ferva; cando cocéu, frítese pantrigo, esmigállase co fígado cocido da lamprea, bótase no guiso e faise ferver un pouco máis.

Tamén se pode guisar dun xeito semellante, botándolle o sangue, fritido en aceite, cebola, prixel e allo, e engadíndollo á lamprea, xunto cun pouco de viño branco. Ó remate pónselle pemento, canela e zume de laranxa.

Prá cociñar *á cazola*, tiráselle o pelico, botáselle cebola fritida en manteiga de vaca, aceite, viño tinto, vinagre, pemento e sal. Ponse ó lume e engádeselle a cantidade precisa de auga pra que a lamprea quede coberta. Logo, cócese ben, coa cazola moi pechada e, ó estar mol, sérvese.

A *lamprea estofada* prepárase limpándoa e envolvéndoa en fariña; logo, nunha tarteira, bótase aceite, cebola, allo e pemento e, cando está quente, ponse a lamprea na tarteira, tense ó lume e, ó estar dourada, engádeselle viño branco e vinagre. Logo, róllase ben e déixase cocer.

Outros xeitos hai de cociñal-as lampreas mais son variantes dos xa ditos; da empanada de lamprea falaremos logo.

Aínda outra cousa se aproveita dos peixes: as *míllaras* ou ovos que se atopan no interior das femias. Coas míllaras fanse os *bragales,* que non son máis que istes mesmos ovos ben cocidos en auga.

Noutro lugar falamos dos peixes curados; queremos eiquí decir algo do xeito de seren cociñados despóis. Hoxe son moitolos peixes que se curan; non embargantes os máis trátanse o mesmo que o bacalláu e somentes nos ocuparemos diste, aparte do polbo e da lamprea, apricando ós outros o que digamos diste.

O *bacalláu* prepárase de moitos xeitos, xa que é o peixe que a máis combinacións se presta, dende os pratos máis sinxelos até os máis compricados. Coidamos que será difícil atopar un prato excrusivamente noso, mais sí queremos indical-os modos de condimento máis correntemente usados antre a nosa xente da montana e do mar.

Antre iles están os seguintes:

Desálase o bacalláu, pró que se tén en auga arredor de vintecatro horas, non fallando quen faga a operación con leite, co que sai millor. Na cazola póñense unhas cebolas cortadas, garabanzos e auga. Cando o bacalláu está tenro, bótanselle pasas, macarróns, e aceite e déixase cocer até que estíe no seu punto.

O *bacalláu á cazola* faise pondo unha capa de postas de bacalláu desalado; por riba, outra de pantrigo rallado, prixel e allos; logo, máis bacalláu e esí, alternando, deica enchel-a vasixa. Despóis bótaselle por riba aceite, auga e pemento e ponse ó lume até que seque toda a i-auga.

Do mesmo xeito pódese tamén cociñar sustituíndo as capas que alternan co bacalláu por outras nas que entran cebolas e patacas cortadas en rodas. O resto é o mesmo.

O *bacalláu á mariñeira* faise da maneira seguinte. Cócense patacas e postas de bacalláu; cando están cocidas, escóanse, gardando algunha auga. Frítense en aceite, cebola pitada e pemento, engádase a i-auga e unha miga de prixel e cando ferve bótase por riba do bacalláu e as patacas e sérvese.

Tamén é moi corrente o bacalláu con arroz, con ovos, cocido, fritido, asado, guisado, etc., consonte as fórmulas coñecidas e que ningunha novedade teñen.

O pulpo ou *polbo* é prato obrigado nas nosas feiras e nalgunhas festas do ano. Polo xeral, non se perpara nas casas senón que se merca ós *pulpeiros* xa cociñado que é cando acada todo o seu valor, anque o seu arrenxo non seña compricado senón, pola contra, moi sinxelo; non embargantes a maneira do cocer nas feiras e, sobor de todo, as vasixas e a cantidade en que alí se fai, danlle un gosto que se non consegue cando se coce na casa. Xa falamos desto ó tratarmos dos feirantes.

Nalgúns sitios cúrase a lamprea e gárdase prós días sinalados.

Prá cociñar, cócense verduras, anacos de xamón e logo engádeselle a lamprea e, cando está todo no seu, escóase. Despóis frítense allos en unto, xuntándolles pemento e tostado do Ribeiro; bótase todo por riba da lamprea e sérvese na mesma cazola en que se preparóu.

Antre os *crustáceos e mariscos* que o mar proporcioa, hai algúns universalmente empregados prá alimentación, namentras que outros teñen, ou tiveron até fai pouco, un área de consumo restrinxida.

No primeiro caso están as xibias, chocos e calamares, que somentes se diferencian antre si polo tamaño e, por íl, na calidade, xa que en xeral o peixe é tanto millor canto máis pequeno é.

As xibias, chocos e calamares cocíñanse de xeitos ben coñecidos en todas partes e que non val a pena reseñar. Póñense coa súa tinta, fritidos, con arroz, con tomates, en empanada, etc.

O máis coñecido dos mariscos é, cecáis, a langosta, que se coce viva, coma case que todolos mariscos, meténdoa atada en auga do mar ou en auga doce ben salgada. Logo, tírase do lume, déixase enfriar e fica en condicións de sere preparada por calqueira dos procedimentos correntes, anque nalgúns diles adóitase partilas en anacos denantes das cocer.

A centola e o boi cómense cocidos en auga do mar, sen máis engádegas. A centola, máis fina e millor que o boi, é tamén menos abondosa e, por todo elo, máis apreciada. Antre as centolas figuran tamén os *cachos*, inferiores a elas, anque superiores ó boi.

As nécoras e os cangrexos, tanto de mar coma de río, xántanse cocidos e sen máis arranxos; convén sinalal-o feito de que non son un verdadeiro prato do xantar senón máis ben un enredo pra matal-o tempo namentralo xantar non chega.

Un ouxeto semellante téñeno tamén os percebes e os camaróns, que se cocen en auga do mar ou en auga doce salgada, pra seren comidos fríos.

Sona mundial téñena as ostras, que cando son pequeniñas chaman eiquí *morrunchos*. Os millores da nosa Terra són as de Pasaxe, Pontedeume e Arcade e o xeito de consumilas non pode ser máis sinxelo xa que se comen crús, botándolles, cando máis, unha pinga de limón. Non embargantes tamén se poñen ás veces fritidas, cando son grandes.

Pra moitos, o millor dos mariscos é a *vieira* ou *aviñeira* que, durante longo tempo, foi descoñecida case totalmente fora de Galiza, máis que "descuberta" polos de fora pouco hai, conqueríu aixiña partidarios dabondo.

Pódense pór as vieiras con só cocelas e botarlles un pouco de aceite e vinagre. Algúns compricanas engadíndolles unha salsa calquera, mais coísto somentes se fai que empioren.

Outras veces prepáranse guisadas. Quítanse da cuncha, envólvense en fariña triga e frítense en aceite, escurríndoas e póndoas nunha cazola. No aceite en que se ferveron, bótase cebola, pemento e pan rallado, frítense e déitase todo na cazola das vieiras; elí engádese unha pouca de auga quente, prixel, pementa e sal, cócese todo un pouco e sérvese na mesma cazola.

As vieiras pódense tamén comer fritidas, envolvéndoas en fariña milla e botándoas na tixola con moito aceite.

Polas Rías Baixas ásanas do xeito seguinte: ábrenas e lávanas ben con auga do mar, sacándollel-a cuncha chaira e deixándoas na outra; logo botáselle a cada unha pementa, sal, canela, aceite, vinagre e pan rallado. Logo métense no forno, con pouca calor, até estaren asadas.

Pódense pór dun xeito semellante metendo dúas ou tres en cada cuncha e botándolles por riba aceite fritido, prixel, pementa, sal e pan rallado, asándoas logo no forno. Cómense cunhas pingadas de limón.

Istes sistemas teñen pequenas variantes que se traducen case que todos en modificar algo os comprementos con que se acompañan.

As ameixas e os mexilóns póñense tamén de moitos xeitos, poilas primeiras ademiten case que todolos preparos das vieiras e unhas e outros cómense misturados con arroz ou soias.

Un dos millores pratos de ameixas faise do seguinte xeito: lávanse e póñense nunha pota ó lume pra que abran; logo, na mesma auga que elas soltan, fanse cocer, engadíndolles prixel pitado. Frítense cebola e pemento en aceite e bótase por riba delas, engádese pan rallado e faise ferver todo.

Os mexilóns cócense con sal e cebola, límpanse e cómese engadíndolles aceite e vinagre.

Teñen moitos partidarios os mexilóns con arroz e tamén os mexilóns guisados, aparte doutros sistemas máis ou menos compricados.

Un marisco moi fino e pouco coñecido son as navallas. Non é barato pois non abonda.

As navallas cómense moito asadas, meténdoas no forno, despóis de ben limpas, e engadíndolles unhas pingadas de limón.

Polo demáis, pódense condimentar o mesmo que as ameixas e os mexilóns.

O máis popular, o máis abondoso e un dos máis gorenciosos dos nosos mariscos son os *croques* ou *berberechos*, que ademiten todolos xeitos de preparación dende o máis sinxelo até o máis compricado.

Os croques pódense comer vivos, abríndollel-as cunchas e botándolles un pouco de zume de limón. O sistema é doado, mais non perde nada coíl a calidade do manxar.

Prepáranse tamén guisados, cocidos, asados, soios ou na compaña de arroz, patacas, etc., en tortela ou en empanada.

Baste decir que é frecuente que os berberechos señan empregados moitas veces pra falsificar algúns pratos de vieiras.

De calidade moito máis inferior son os *caramuxos* que arrigan das penas da costa no mar baixo. Moitos cómenos crus elí mesmo, sacándollel-a carne da cuncha cun alfinete; outras veces lévanse prá casa e, a falla de cousa mellor, fan compaña ó arroz ou ás patacas.

Deixamos de falar eiquí doutros peixes que o mar proporcioa ben por non teren un carácter excrusivo, ben por seren apricables a iles os procedimentos empregados prós que lles son semellantes.

Tortelas e empanadas

Querémonos ocupar agora de dous pratos dunha gran variedade, que son moi socorridos, unhas veces pra resolvel-o problema dun intre determiñado e outras por seren obrigados en certas ocasións: referímonos ás *tortelas* e ás *empanadas.*

Cando quedaron sobras do xantar, ou cando se non tén a man cousa dabondo pra faguer un prato, fai a súa aparición a *tortela.* Ademite unha chea de misturas e tén moitos afeizoados, coma o alfaiate da cantiga:

—Ovos ou magras, xastriño,
que merenda quer millor?
— Pois logo, miña señora,
torteliña de xamón.

Sabido é en que consiste a tortela: ovos batidos e fritidos logo na tixola, ben soios, ben na compaña doutra cousa. O que se engade ós ovos é o que caracteriza á tortela e pode ser moi variado, anque preparado sempre do mesmo xeito pouco máis ou menos.

Antre as moitas coñecidas, queremos falar eiquí dalgunhas que teñen especial lugar antre os pratos da nosa Terra.

Tal socede coa *tortela de grelos.* Cóllense grelos ben tenros e quitásellel-o verde, deixando somentes o cerne; ponse auga ó lume e, cando rompe a ferver, bótanse nela os grelos cun pouco de sal. Cando coceron, pártense en anaquiños e frítense en manteiga de porco; logo, engádensellel-os ovos batidos e faise coma as demáis tortelas.

Prá *de xamón,* frítese íste en manteiga de porco e engádenselle os ovos.

Do mesmo ou semellante xeito fanse as tortelas de guisantes, de xudías, de patacas, de fabas, de melruza, de chourizo, de miolos de vaca, de chicharróns, de bacalláu, de bonito, de berberechos, de sardiñas e de mil cousas máis.

Non embargantes, queremos falar dunha caste especial de tortela, moi empregada prá cea dos picariños: aludimos ós *formigos.*

Pra facelos, esmigállase miolo de pantrigo, enchúmbase en leite e frítese en manteiga de porco; logo, bátense os ovos, engadíndolles un pouco de leite e bótaselle o sal preciso. Cando o pan está ben dourado, escóaselle a grasa e mistúranselle os ovos, faguendo co conxunto a tortela na mesma manteiga en que se fritíu o pan.

Tamén prós nenos se fan moito os *freixós* que non é máis que unha tortela feita con masa de fariña milla e fritida en grasa de porco.

Cando se vai xantar a algunha festa ou romaría e hai que faguelo no monte, ó pé da fonte ou á soma dos castiñeiros, o prato obrigado é a *empanada* e exprícase ben que esí sexa, non soio pola súa outa calidade senón tamén porque tén un bó levar, sen precisar tarteiras nin outras entrequenencias: dous paus en cruz, a empanada por riba, ben envolta nun pano limpo, e nada máis; na cabeza dun ou antre as mans de dous, chega comodamente até o lugar escollido pra xantar.

A *empanada* consiste en dúas follas delgadas de masa antre as que se pón calquera cousa de xantar, cocendo logo o conxunto no forno. A maneira de faguel-a masa e o que se lle poña dentro dan unha gran variedade ás empanadas.

O seu tamaño non tén regra fixa, dependendo do número dos que han dar cabo dela, acadando dende vinte centímetros a meio metro ou máis de diámetro. Polo xeral é de forma redonda, máis tamén se fan cadradas e rectangulares.

A empanada faise, en xeral, do seguinte xeito. Cóllese masa da de faguel-o pan, xa levedada, e trabállase ben, podendo ir puida ou non. Logo faise un guiso de cebolas, allos, pementos, tomates e moito aceite con azafrán, pementa e sal. A iste guiso pónselle o que se queira: anguía, lamprea, sardiñas, bacalláu, berberechos, chocos, cóngaro, polo, pichón, raxo de porco, chourizo, ou cousa semellante. Cando iste guiso está a meio faguer, sácase do lume e déixase até quedar tépedo. Chegado iste intre, escóaselle a grasa sobor da masa, traballando esta bén pra que se enchumbe de todo o aceite. Entón, pártese a masa en dous anacos, que se extenden até formaren dúas follas; unha delas ponse nunha lata e por riba déitase o guiso, repartindo ben as talladas; logo, cóbrese coa outra folla, pechándoa polas beiras por meio dun retorcemento da masa, *corrosco* ou *roleiro;* no meio da tapa fáiselle un burato pra lle engadir grasa cando faga falla. A tapa adórnase con tiras de masa cruzadas faguendo un a xeito de enreixado. E logo, ó forno. Cando está a meio cocer, dáselle por riba unha man de pintura feita con ovos e auga por meio dunhas prumas de pita. O traballo da masa e a calor do forno son os elementos de que depende a calidade da *empanada*.

Veleiquí outra variedade diste mesmo prato. Amásase ben a fariña na compaña de ovos, manteiga e zucre, pónselle isco e déixase levedar, no que tarda un día ou día e meio. Cando está léveda prepárase xamón e raxo de porco ben pitados, botánselles sal, pementa, canela e zucre e remóvese na tixola todo. Logo ábrense e límpanse uns pichóns e énchense co guisote aludido. Ponse o fondo da empanada, cóbrese cunha capa grosa do xamón e raxo, póñense os pichóns e botáselles por riba máis xamón e raxo. Cóbrese a empanada e remátase do xeito dito endenantes.

En Sant-Iago fanse unhas empanadas especiás da seguinte maneira. Amásase fariña con salmoira tépeda e unha pouca de grasa; trabállase moito e pártese en anacos ós que se dá forma de bolos, que logo se extenden en follas redondas. En manteiga de porco frítense cebolas e carne pitadas, pemento e sal; ponse logo o que resulta ó lume e aixiña quítase e vaise botando nas follas de masa; engádeselle ovos cocidos en rodaxas, uvas pasas e aceitonas, doméanse as follas, fáiselles o roleiro e métese no forno ben quente.

Unha empanada doada de faguer prepárase collendo unha bola de pantrigo bregado e abríndoa en dúas, de xeito que se levante a tapa; logo tíraselle o miolo e a codia que resta métese en bó caldo deica quedar ben enchumbada. Entón prepárase o guiso que se queira: sardiñas, bacalláu, etc., pónselle dentro, tápase e métese no forno coma outra empanada calquera.

Hai algúns sitios que teñen sona por certo tipo de empanada que niles se fai; tal socede con Monforte coas súas *empanadas de papuxas,* Ourense coas *de anguías,* Pontevedra e Porto do Són coas de *sardiñas* etc.

Doces

O noso campesiño non remata decote con doces, mais nos días de festa consúmeos en grandes cantidades.

Non imos falar eiquí da confección dalgúns doces locás, cuia confección tén un segredo teimosamente gardado e que dan nome ós sitios

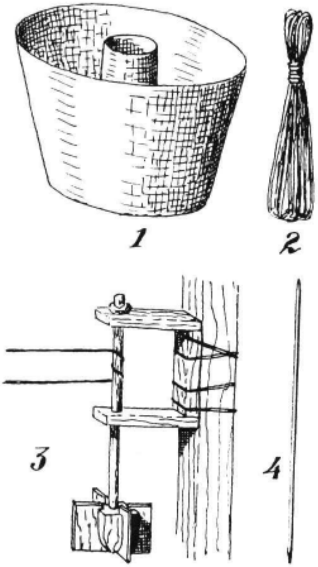


Fig. 490. - 1, *forma* pró *roscón.* 2 e 3, *batedeiras.* 4, *agulla.*

en que os fan. Somentes o seu enunciado compreto faría unha lista longa dabondo; lémbrense, se non, as améndoas de Allariz, as tartas de Belvís, os melindres de Ribadavia, as tartas de Pontedeume e Viveiro, etc.

Non embargantes, hai outros doces do coñecimento común e dalgúns dos cales queremos falar eiquí.

Antre iles hai dous que non fallan en ningún xantar de festa que se respete: o *roscón* e o *arroz doce* ou *papas de arroz.*

Pra faguel-o *roscón* axúntanse os ovos precisos pró grandor que se queira. Pártense e vanse botando nun caldeiro limpo; elí engádenselles fariña triga e zucre e bátese todo cunha *batedeira,* que poder ser de pau ou de aramio. Cando está no seu punto, lévase ó forno sen deixar de bater e elí déitase na *forma,* de folla de lata, untada interiormente con manteiga, métese no forno, que non debe estar moi quente, e déixase quedar até que saia seca unha agulla da calceta coa que, de vez en cando, se atravesa. Chegado o intre, lévase á casa, déixase enfriar e tírase da *forma* dándolle a volta. A forma enxebre do roscón é sempre a mesma: un tronco de cono cun burato a xeito de chemineia polo eixe; despóis de feito, tense descansando sobor da base menor.

Algúns adórnano por riba con crara de ovo batida, mais non deixa de sere unha pequena novedade que o roscón non precisa pra nada.

O roscón cómese en seco ou tamén botándolle viño ou leite, asegún o gosto de cada un, sendo a compaña obrigada da copa con que se festexa ás visitas que acoden á casa nos días de festa, seña cal for a hora do día en que a fagan.

O poeta Eladio Rodríguez González deixóunos en verso a fórmula das *papas de arroz;* veleiquí coma nos aconsella que se faga.

Mércanse dous netos
de leite de vaca;
métense de súpeto, sen máis requilorios,
dentro dunha cazola vidrada;
chéganse onda o lume;
botánselle encima catro culleradas
de arroz de primeira;
pónselle unha codia de limón, cortada,
e cando se atopa
todo xunto en amor e compaña,
fánselle ó pucheiro
unhos mimos de lume e de brasas,
pra que se convenza de que os mimos quentan
pero nunca matan.
Pouquichiño a pouco, ferve que te ferve,
coce que te coce, con modo e con calma,
hai que ter coidado
de que o arroz se coza sen que se desfaga,
e hai que remexelo pra que se non pegue,
e hai que misturarlle zucre en abundancia,

tanto como queiran
os que se refolguen coesta larpeirada.
Feito xa todo esto
bórcase a cazola nunha fonte prana;
bótanselle enriba polvos de canela,
para que o arroz teña un pouco de gracia,
ou si se quer cóbrese
con lixeira capa
de zucre moído que cun ferro ardente
se queima e se tosta. Despóis desto... ¡nada!
a cantos o coman
proveito lles faga.

Cando chega a festa do Patrón do pobo,
con foguetes e múseca e gaitas,
esta larpadela
pra ricos e probes é cousa obrigada.
¡Cantos se degoan
por ela con ansia!
Nunhos sitios sérvese en cuncas de barro;
noutros ponse en pratos como Diol-o manda.
Gústalle a unhos quente; quérena outros fría,
porque din que fría ten millor sustancia.
Nas homildes chouzas
da xente aldeana
non hai postre pra mozos e vellos
de tantas lembranzas.
El fálalle a todos de tempos que foron,
de brincas de nenos, de enredos da infancia,
de contos de meigas e noites de troulas
e alegres fuliadas.
Aquí danlle o meigo nome de *arroz doce;*
alí por vulgares *papas de arroz* pasa;
acá tén a sona de *arroz con azucre;*
acolá *arroz con leite* lle chaman.
Hai quen lle mestura,
como cousa rara,
viño do Ribeiro;
hai quen arrenega destas zarandainas.
Sea como queira
cando a cociñeira tén arte e tén maña,
é manxar dos dioses porque sabe a groria,
porque se agarima, porque nunca farta,
porque mesmamente resucita ós mortos
e hastra ós vivos sana.

Fora distes dous doces, fanse, ás veces, outros, algúns dos cuales imos ollar a seguir:

As *papandufas* son mazáns asadas no forno, que se poden pór soltas ou metidas todas nunha cazola; uns cómenas esí, mais outros engádenlles zucre.

Coas mazás tamén se fai outro doce cortándoas en rodas e mollándoas nunha mistura de fariña triga, auga quente e viño tostado, prás fritir en manteiga de vaca, botándolles logo zucre por riba.

Coas castañas prepárase o seguinte prato. Delúbanse as castañas e póñense a cocer con sal e néveda; cando están a meio cocer apártanse do lume, agárdase un pouco e sácanse da i-auga prás botar en leite, onde se poñen de novo ó lume deica estaren cocidas. Logo, déitanse nunha fonte, déixanse enfriar e quedan dispostas prás comer.

Famosas son as *rosquillas*, que se fan de varios xeitos. Veleiquí algún:

Bátense ovos con algunhas emas e bastante zucre; logo engádeselle un pouco de augardente, anís sen moer e sal. Botáselle fariña triga e amásase ben; fanse as rosquillas e frítense en aceite. Cando enfriaron, báñanse cunha mistura de zucre e claras de ovo batidas.

En Pontesdeume fanse unhas rosquillas semellantes; prepárase a masa con emas de ovo, anís, zucre, manteiga, canela e fariña. Dáselles forma e métense no forno. Logo báñanse con zucre disolto en auga e crara de ovo batida, levándoas a seguir a un baño de almibre no que se meten e quitan aixiña, pousándoas nunha fonte pra que enfríen.

Os *melindres* fanse cunha masa de emas e ovos enteiros, zucre, sal, un pouco de anís e fariña triga. Cando está todo ben traballado, fanse os melindres en forma de boliñas e remátanse coma as rosquillas primeiras.

Tamén se fan *roscas de millo* batendo zucre, emas de ovo e unha clara; logo engádeselle fariña milla, manteiga de vaca e casca de limón. Despóis fanse as roscas que se poñen sobor dunha capa de fariña, pásanse a unha lata engrasada e cócense no forno.

Pódense faguer *galletas de millo* misturando leite e auga con manteiga de vaca, azucre e anís; cando está ben quente, engádeselle fariña milla; logo, fanse as galletas do groso dun dedo, póñense por riba de follas de figueira, métense no forno en latas, déixanse cocer e botáselles zucre por riba.

Polo Antroido é corrente faguer algúns pratos determiñados e, antre iles, tres castes de doces: *follas de limón, orellas e frores.*

As primeiras fanse misturando fariña, leite e ovos batidos. Logo, cóllese unha folla de limoeiro, móllase deica a mitade nesta pasta e frítese en manteiga de vaca; ó estar fritida, sácase a folla e ponse o doce nunha fonte, onde se lle bota zucre. Cada folla somentes se emprega unha vez.

Prás *orellas* faise unha masa con fariña, ovos e leite, déixase levedar e logo tráballase prá puir. Despóis exténdese nunha capa o máis delgada que se poida, córtase en anacos e frítense en manteiga de vaca. Ó poñelas na fonte, botáselles zucre.

As *frores* son semellantes ás *follas*, anque coa pasta máis solta. Fanse cunha forma de folla de lata, que se quenta en grasa de porco prá meter a seguir na mistura, voltando á grasa, onde se frite; despóis tírase da forma e bótaselle zucre.

As *fillós* ou *filloas*, de que xa falamos, utilízanse coma un doce máis; non embargantes, hai quenas quer máis doces aínda e entón arrénxanse do seguinte xeito: faise unha crema con emas de ovo, zucre, leite e limón; cando enfrióu, ponse unha pouca na *filló*, embrúllase ésta e frítese en manteiga de vaca. Cando están fritidas todas, bótaselles zucre por riba.

Un poeta que firmaba co nome de "Cochifrito", falanos esí doutro doce de por estas terras, ó que dá o tídoo de *mistura galega:*

—Dime tí, miña Marica,
como se fai este guiso?
—Pra facelo, miña xoia,
pouca cousa che é preciso:
Media tarteira
de leite
de vaca,
con ovos
batidos
e anacos
de pan;
botádelle
azucre
con pasas
e figos,
almendras
tostadas
e un pouco
de sal.
Manteca de vaca
(de cocho é millor)
e bótalle respas
de verde limón.
Un pau de canela,
uns poucos piñóns,
ó forno con ela
e san se acabóu.

Abondaríase por demáis iste tema se pretendésemos seguir dando conta dos moitos doces que na Galiza se fan prós días de festa. Esí remataremos coa fórmula doutro prato que tamén se cociña dabondo, o *leite fritido*, non sen adevertir denantes que tamén os nosos campesiños saben faguer outros moitos que son correntes en todas partes, coma ocurre coas *natillas*, os *flans*, os *biscoitos*, as *cremas*, as *chulas doces*, as *empanadillas*, os *merengues*, as *tartas*, os *doces de froitas*, etc.

Veleiquí agora o *leite fritido*. Mistúranse emas de ovo, leite, fariña triga, zucre e limón. Reméxese todo ben e ponse ó lume deica estar ben espeso; logo, ponse a enfriar nunha fonte e cando está frío, córtase en anacos que se van untando en ovo batido e logo en pan rallado prós fritir na tixola; de remate, botáselles por riba zucre e canela e sérvense.

Co xantar, o campesiño bebe viño ou auga, mais nos días de festa, ou cando traballa intensamente nas herdades, é usado o primeiro, anque sempre con tino; non é facil atopar no campo da Galiza xentes que abusen do alcohol. Hainos, en troques, nos meios artificiás das vilas e das cidades onde os novos tempos fan doado todo o que é ruin.

Nos días das festas de pote, o xantar remata co café e unhas copas de augardente, de prequé, de tostado ou dun licor calquera, mercado na tenda.

O noso campesiño xanta de vagar, pouco a pouco, con técnica e estilo de xentes que non iñoran os traballos que custa o comer e o beber e que, por elo, saben dar estimanza ó que comen e ó que beben.

A merenda

A *merenda* cómese á tardiña e faise a base do que sobróu do xantar e pode ser consomido en frío; soe consistir en pan e algunha carne, xamón, chourizo ou touciño con algún viño.

Nalgúns sitios, e no seu tempo, cómense uvas ou outra froita de compango, anque non son os nosos campesiños afeizoados a istes alimentos, que teñen máis ben por cousas de enredo.

A cea

A *cea* é semellante á *merenda* anque máis abondosa e forte. No inverno, por mor do frio, coménzase ou remátase cunha canca de caldo quente ou con leite fervido.

Dende logo, non é corrente que prá cea se faga ningún prato novo senón que se aproveitan os do xantar.

Os nenos e as persoas vellas fan unha cea máis lixeira, a base de leite, ben quente e con pan migado, ben en forma de *papas* de fariña triga ou de fariña milla que se obteñen fervendo o leite e botándolle a fariña que se escolla até que cocéu ben; logo bótase no prato, engádeselle azucre e xántase con culler de madeira. Tamén se poden facer en auga e comelas logo con leite fría.

As *papas*, que tamén se lles dan ós miniños pequenos, tómanas algúns no almorzo.

Non pretendemos nistas notas ter esgotado o tema da mantenza nen moito menos. Tanto nos pratos fortes coma nos doces, queda dabondo pra encher outro tanto; o noso obxeto é somentes dar unha ideia da alimentación dos homes do agro galego e pra isto coidamos que chega co que antecede.

A MANTENZA NAS VILAS E CIDADES

Nas vilas e cidades, o réxime é parecido, anque o xantar é máis variado que no campo e, especialmente, máis igual, non existindo as grandes difrencias que existen niste antre os días correntes e os de festa.

Os almorzos e as merendas son menos fortes, faguéndose a base de chiculate ou de café con leite.

En xeral, a cidade, e coela a vila, entran máis na alimentación que poidéramos chamar universal, máis de acordo tamén co seu xeito de vivir xa que é menor o seu esforzo físico que o dos homes do campo.

O xantar urbán e vilego aínda conserva moito do que levamos dito nesta materia, mais non xa por unha necesidade xeográfica ou racial senón polo gosto de certos manxares e o costume.

V

1. O CAMIÑO

Todo país de moita montana —e Galiza éo dabondo— adoita ter moitos camiños, ben entendido que incruímos nesta denomiñación non somentelos feitos deliberadamente senón tamén os que van aparecendo pouco a pouco polo paso da xente, sen que ningún dos que por alí pasan leve o propósito de crear un camiño.

Os campesiños da Galiza teñen máis dor da súa facenda que de sí mesmos; dehí, e trátase dun fenómeno xeral nos pobos pastores, que os mellores camiños son os feitos con intención da dar paso ó gado.

Cando un campesiño vai a algures, aproveita, coma é lóxico, o camiño; mais se íste dá algún arrodeo, axiña o deixa e bota polo monte en precura de atallar; indo co seu gado, nono fai endexamáis, senón que segue por onde lle seña ó gado máis xeitoso o camiño.

A importancia dos camiños non é preciso expricala; basta ver o que abondan no toponímico os derivados diles; máis adiante, ó falar das súas castes, referirémonos a iste aspecto.

Moitos camiños, coma atrás decimos, fanse sin intención colectiva; a xente vai trillando o monte por un sitio determiñado e remata por faguer un camiño onde nono había.

Niste caso atópase o que ocurre con algúns camiños fondos situados en costa e coas beiras no comunal; a i-auga vai derramando o piso do camiño; a terra vaise, afóndanse os regos, fórmanse tremesiños e o paso é difícil; entón, pra pasar aquil anaco, a xente comenza a ir polo outo dunha das beiras e fai por alí camiño; o vello queda abandoado e aquil anaco de camiño toma un trazado novo.

Outra das causas creadoras de camiños son as fincas que se fan de novo no monte e que precisan un sitio por onde ir a elas.

Atópanse camiños que non levan a ningures: son os que fai a facenda a forza de ire polo mesmo sitio cando sai ó monte. Onda os pobos, o camiño é craro; logo, consonte vai entrando no monte, faise máis estreito, divídese e remata por se esvaer pouco a pouco deica desaparecer.

Non embargantes, o corrente é que os camiños señan feitos pra todos e por todos dun xeito deliberado. Polos interiores dos lugares, antre as vivendas e as herdades, da casa ó muiño, antre uns pobos e outros, o camiño enche o seu papel facilitando as relacións do home.

O camiño, asegún os fins que cumpra, tén determiñadas condicións e nomes especiás que imos ver, prescindindo de certos localismos que farían a lista esmasiado longa.

O nome de *camiño* é o mesmo que o de *vieiro;* pódense apricar indistintamente, o mesmo que ocurre con *verea,* no que é preciso adevertir que non tén o mesmo siñificado que o castelán *vereda*. Os nomes de Camiño, Vieiro e Verea óllanse apricados a moitos lugares.

CASTES DE CAMIÑOS

Antre os difrentes nomes de camiños, atópanse na Galiza os seguintes:

Curripa. Camiño desfeito que, por unha razón ou outra, foi abandoado e rematará por desaparecer. En Santa Mariña do Monte (Cruña) hai un lugar coíste nome.

Atallo. Os *atallos*, coma xa dixemos, abondan na Galiza, en precura do camiño máis curto. Tamén na Cruña, na parroquia de San Andrés de Cabanas, hai un lugar chamado Atallo.

Rúa. Camiño antre casas pró paso da xente, da facenda e dos carros; pode tel-o chan de terra, de laxas ou de estrume. Nas vilas e cidades adoitan estaren enlousadas de pedra, ben de gra, ben de croios, ben da mistura dos dous. A estructura das rúas varía moito dunhas a outras. O tipo de rúa que parez máis vella está enlousada con croios ou con pedras pequenas de gra, en chapacuña, ás veces faguendo dibuxos. Pra facilital-o paso por elas á xente, e tamén pra dar máis consistencia ó pavimento, adoitan compretárense con laxas de pedras faguendo *pasales*. O pavimento de lousas faise con pedras rectangulares, coas xuntas trasversás, diagonás ou en espiña de peixe. As rúas poden ter *aceiras* ou carecer delas. Algunhas levan polo meio un rego que recolle as augas da chuvia. Son intresantes niste aspeito algunas rúas de Allariz (Ourense) que teñen hoxe tres regos: un feito nos comenzos pra correl-a i-auga e outros dous que foron labrando as rodas dos carros a forza de pasar por elas. O nome de Rúa é moi corrente no toponímico.

Surrieira. Rúa moi estreita antre dúas casas. En realidade, a surrieira non é un verdadeiro camiño, anque algunhas veces seña empregado coma tal. A surrieira é, máis ben, un espacio ceibe antre dúas casas que responde á tendencia dos nosos campesiños a fuxir dos medianiles nas vivendas. Pra que se non convirtan en depósitos de esterco, moitas surrieiras teñen as bocas tapadas con muriños de pedra.

Eira, eirao ou *praza*. O lugar en que se axuntan dúas ou máis rúas forma un espacio máis ancho que recebe os nomes de eira, eirao ou praza, iste derradeiro máis corrente nas cidades. Convén non confundir estas eiras coas destiñadas ás mallas pois anque teñen o mesmo aspecto, a finalidade varía. Estas eiras son utilizadas moitas veces no campo pra pór nelas os canastros; alí se axuntan os veciños no concello ou xuntamento, téñense as festas etc. A pavimentación adoita ser semellante á das rúas. Os nomes de Eira, Eiras e Aira aparecen abundantemente no toponímico.

Sendeiro. O sendeiro é un camiño estreito, co chan de terra, que precura acurtal-as distancias, rubindo a pino polas costas e pasando por riba dos penedos; os sendeiros van polas herdades, avantan os portairos, métense a carón dos regos... Son intresantes os sendeiros que ruben por antre as herdades en socalcos, cunha gran costa que, ás veces, teñen que vencer valéndose de escalóns. Nos Tresríos e en algúns sitios dos Codos do Larouco, óllanse sendeiros, totalmente formados por escalóns que ruben dende o río até as fincas situadas no cume dos montes.

Carreiro. Anque etimolóxicamente seña un camiño pra carros, hoxe aprícase ós sendeiros do monte. No toponímico atópanse as formas Carreiro e Carreira.

Calzada. Coma en Castela, aprícase iste nome ós camiños laxeados con lousas irregulares. A calzada pode non estar enlousada toda ela, sendo corrente que somentelo estíe nas encostas, nas que a i-auga podería derramala levando a terra. Abonda tamén iste nome no toponímico.

Congostra, canella. Camiño que vai fondo, tendo nas beiras trincheiras máis ou menos outas. En realidade, a canella ou congostra é un anaco do camiño, pois é pouco corrente que todo il vaia antre trincheiras. Hai moitos lugares que teñen os nomes de Congostra, Congostras, Canella e Canellas.

Camiño de ferradura. Camiño pró paso de cabaleirías, no que non caiben os carros. Pode estar laxeado ou non e carez de grandes costas e de portairos.

Camiño de carro. Máis ancho que o de ferradura; polo demáis, coas mesmas condicións. Propiamente, é o que debía leval-o nome de *carreiro,* anque non é esí. Tamén se chama *corredoira.*

Camiño francés. Apricado en moitos sitios ó camiño que seguían os pelengríns que viñan a Compostela.

Camiño vello ou camiño dos mouros. Dan os nosos campesiños iste nome ás vías romás, das que aínda se conservan en uso algúns anacos.

Camiño real. Antergos camiños feitos polo estado e sustituidos hoxe polas *estradas.* Os camiños reás están totalmente abandoados.

Estrada ou carreteira. Receben indistintamente os dous nomes as modernas vias pra vehículos, xente e facenda. O nome de Estrada lévano varios lugares en toda a Peninsua.

Modernamente, os pobos queren facilitar o acceso a iles ós autos e camións; pra esto é hoxe corrente que reparen os vellos camiños dándolles máis ancho e quitándollel-as costas; esí, istes camiños veñen a ser verdadeiras estradas de cuia conservación encarrégase a mesma xente.

Pola súa utilización, compre distinguil-os camiños de servidume e os comunás. Istes derradeiros son os feitos, arrenxados e utilizados por todos, mailos outros teñen unha utilización condicionada que non deixa de ter intrés.

Polo pronto, teñen esta condición os sendeiros que van a carón dos regos que pasan por terras alleas, mais somentelos poden utilizar os que teñen direito á i-auga de regar e nos intres en que lles toca.

Algo semellante pasa cos camiños de carro pra ir a certas herdades cando van polas doutros; iste camiño somentelo usan os donos daquela herdade durante a sementeira e a colleita; rematadas éstas, érguense os portairos e queda pechado o camiño.

É curioso o que ocurre con algúns dos derradeiros; normalmente o tal camiño non é mais que un sendeiro pró paso da xente; coma por il non caibe o carro, cando chega o intre en que hai que darlle paso, o usuario tén que ter en conta as condicións que rixen a tal servidume; esí, terá que levar polo carreiro unha roda do carro, namentrala outra vai por unha herdade determiñada, sempre a mesma; pode tamén verse na obriga de leval-a roda por unha herdade á ida e pola outra á volta, ou pode ir polo sendeiro o centro do carro e unha roda por cada herdade. Cando se trata do transporte de cousas que arrastren polo chan, coma a leña, deben avisar denantes ós donos das fincas por si iles queren quitar algo que a leña lles poidera derramar.

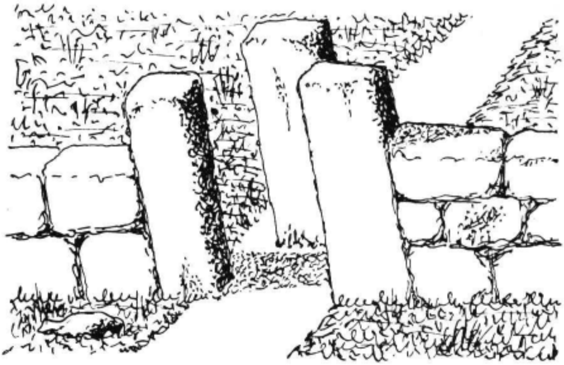


Fig. 491. - Vedación dun camiño en Mondariz (Pontevedra) pra deixar pasal-a xente e non os carros.

Escusado é decir o coidado que se precisa levar pra que o gado da xugada non coma as prantas que se atopan nas herdades colindantes; pró evitar, a facenda adoita ir con *betillo*.

Ó nos ocupar dos peches das fincas falamos dos sistemas que se empregan pra interrumpir nelas os camiños, especialmente os *portairos*.

Istes peches empréganse tamén nalgúns camiños cando se quer impedil-o paso do carro ou da facenda; compre engadir eiquí algún outro que se non usa nas herdades mais sí nos camiños co ouxeto dito. Un moi abondante consiste nunha zanxa pola que pode brincal-a xente, mais non pasal-o carro. Curioso é o sistema que temos ollado en terras de Mondariz

(Pontevedra), consistente nun chantón posto no meio do camiño, que obriga á xente a bordealo, mais non deixa pasar facenda grande e menos carros.

Coma se comprende, as particularidades que poden presental-os camiños son moitas, mais, coas ditas, coidamos que é dabondo pra dar unha ideia delas.

PASO DAS CORRENTES DE AUGA

Compre agora que nos ocupemos doutro detalle referente ós camiños e que serve pra comprementalos: os sistemas pró paso das correntes de auga, tan abondosas na Galiza.

Velaiquí os principás:

Vao. Treito do río de pouca fondura, que se pode pasar a pé; polo xeral, os vaos son pra pasar dacabalo. Tiveron os vaos certa importancia coma o demostra o feito de lle dar nome a moitos lugares.

Porto. O mesmo que o vao, mais co leito do río enlousado pra facilital-o paso dos carros.

Pedras. Cando o camiño tén que cruzar un regato pequeno, botánselle no meio algunhas pedras pra brincal-a xente dunhas a outras.

Pasales. Ás veces, os camiños serven pra conducir as augas; entón énchense de tal xeito que a xente non podería ir por iles; pra esto fánselle os *pasales*, que son a xeito de aceiras, feitos de pedra e arrimados a unha beira. De vez en vez, teñen por baixo un burato pra leval-a i-auga ás herdades. Istes pasales son sustituídos nalgúns sitios por laxas postas por riba dun dos muros que franquean o camiño. Cando non hai nada disto, sempre se atopa un carreiro máis outo que o camiño e paralelo a il pra vencer istes tremesiños.

Poldras ou *espoldras.* Cando o camiño tén que pasar unha corrente de auga ancha ou de certa profundidade, empréganse sistemas máis compretos que os que vimos deica agora. Antre iles figuran as *poldras* ou *espoldras,* que son grandes pedras prismáticas, sólidamente fincadas no leito do río de xeito que deixen pasar antre elas a i-auga. Prás pasar, compre brincar dunhas a outras e coma se leva a ollada fixa nelas, o movimento da i-auga pode "barrel-a vista" se se non vai con certo coidado. Compréndese que as poldras están somentes destiñadas á xente; cando o río non é moi fondo, poden as bestas pasar a carón das pedras, mailos carros non, a non ser que haxa tamén un *porto* á beira das poldras. A forma Poldrado atópase no toponímico.

Pontillón. Atópase nos camiños de carro. Consiste nunhas poldras que levan por riba grandes laxas de pedra que consinten o paso dos carros. Polo xeral, as pedras dos pontillóns van trabadas con grapas de ferro pra que o río nonas poida mover cando vai medrado e a i-auga chega a elas. Os pontillóns non sempre están cubertos de pedra; cando o río é pequeno e non ameaza con grandes cheas, no canto das lousas que fan o piso poden

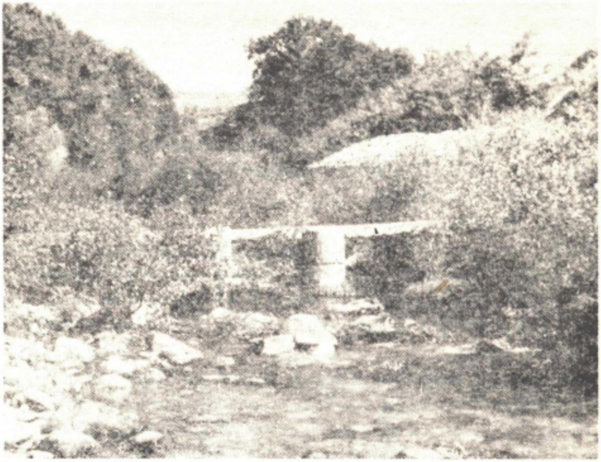


Fig. 492. - O *pontillón* do Groicio, en Lobeira (Ourense).

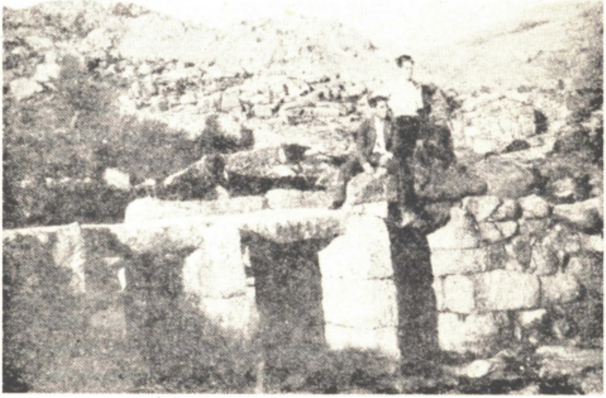


Fig. 493. - Un *pontillón* na Serra do Quinxo (Ourense).

ter unhas trabes de madeira con travesas cruzadas do mesmo e cuberto todo de terra. Atópanse tamén pontillóns todos de madeira, cando o río é estreito e chegan as trabes pra pasar dunha banda a outra; se o río é ancho, pode ter no meio un cabalete de madeira pra lle server de sostén ás trabes. Rara vez levan barandás e, se os teñen, son de madeira.

Ponte. O nome de ponte resérvase prás obras destiñadas a pasal-os ríos por meio de arcos. Niste aspecto, a ponte non parez obra popular, xa que o arco é de orixe culto. Non embargantes, o pobo deprendéu a costruilos a imitanza dos feitos polos técnicos e, ademáis, existe un arco popular: o chamado "falso arco" que a xente emprega dabondo. A ponte con falso arco non é máis que un pontillón un pouco máis compricado, anque cecáis non tan seguro coma o sinxelo. Tamén con verdadeiros arcos atopamos pontes populares, polo xeral baixas e dun ou dous pequenos ollos. Algunhas veces, e coma consecuencia dun arrenxo, atópase unha mistura de ponte e pontillón: tal é o que ocurre na Portela do Home, na Serra do Xurés. Por alí vai a vía romana de Braga a Astorga; nun sitio cruza o río Caldo por meio dunha ponte; ésta caiu e a xente aproveitóu as cepas que quedaron en pé pra pór antre elas unhas traves e convertila en pontillón. Distes exempros pódense atopar moitos. O nome de Ponte atópase moi empregado no toponímico.

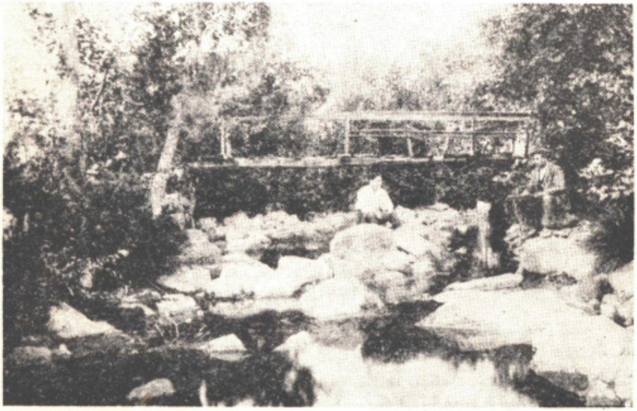


Fig. 494. - *Ponte* de madeira sobor do río Tuño (Verea - Ourense).

Barca. Os camiños que precisan cruzar ríos grandes non sempre dispoñen de obra pra faguelo. Entón o camiño queda tronzado polo río, que se pasa nunha barca. Coma isto corresponde xa ó carrexo, falaremos das barcas máis adiante, anque queremos citalas eiquí porque o nome de *barca* dáselle tamén ó anaco de río en que aquela se atopa, formando diste xeito parte do camiño.

BEIRAS DOS CAMIÑOS

As beiras dos camiños varían asegún o sitio en que se desenrolen. Somentes cando van antre herdades teñen muros, que non son dos camiños senón das fincas. Istes peches, dos que xa nos ocupamos denantes, responden, pol-o xeral, á importancia dos camiños. Adoitan carecer diles os carreiros destiñados á xente que pasa por antre as herdades.

Coma nota intresante, queremos aludir eiquí ós *pousiños* que se atopan nalgúns camiños que cruzan polos montes. Os *pousiños* son unha sorte de mesas outas de madeira que se atopan de vez en cando e que teñen por obxeto pousal-os feixes pra que o portador poida descansar. Cando hai penedos ou muros, úsanse ístes coma pousiños mais, cando nonos hai, fanse de madeira coma queda dito.

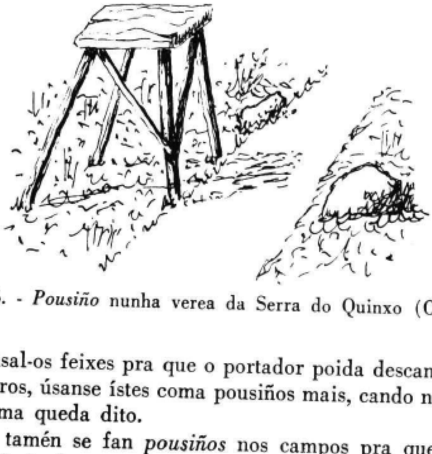


Fig. 495. - *Pousiño* nunha verea da Serra do Quinxo (Ourense).

As veces, tamén se fan *pousiños* nos campos pra que axuden a erguel-os feixes da herba.

CONSTRUCCIÓN E ARRENXO DOS CAMIÑOS

Os camiños son feitos e arrenxados pola xente que se ha de servir diles. Tanto pra un coma pra outro traballo, comenzan por se axuntal-os veciños, dirixidos polo *vigairo*, pra acordal-o que seña preciso e sinalar o día de encetal-a obra.

O arrenxo adoita faguerse todolos anos ó rematal-o inverno ou cando hai que carrar pedra pró común dalgún sitio determiñado. Entón, a xente "vai ós camiños", levando cada un dos traballadores a súa ferramenta. Polo xeral, cada casa manda un home e, se nono tén, unha muller.

Chegados ó sitio, comenza a obra; o vigairo, que non traballa, mide cunha aguillada o anaco de camiño que toca arrenxar a cada un e vixía pra que o traballo quede ben feito.

Se algún gasto hai que faguer, escótase antre os veciños; esí mércase a dinamita, o cemento ou calquer outra cousa que se precise.

Algunhas veces fanse estas obras por contrata, adxudicándollas ó veciño que cobre menos e pagándolle logo, en diñeiro ou en froito, antre todos, en proporcións cos familiares e coa utilización da obra.

Cando se trata de certas especializacións, coma canteiros, albañís, etc., búscase antre os do oficio queno faga máis barato, encarregándose os veciños da paga a escote.

2. O CARREXO

Tres aspectos imos analizar no carrexo: a viaxe, as vasixas e utensilios empregados pra leval-as cousas e sistemas de trasporte.

Imos comenzar polas viaxes da xente.

VIAXES

Viaxes da pé

A xente pode viaxar da pé. Poucos preparos lle compren ó noso campesiño pra viaxar da pé; van sempre calzados, polo xeral con chancas ou con calzado da tenda; as mulleres e os nenos levan moitas veces alpargatas.

Se a viaxe é longa, levan o xantar pró camiño nunha fardeliña, *motela,* dependurada do hombreiro. No inverno van provistos de *coroza* e *polainas* ou de paraugas e no vran adoitan levar na man unha aguillada ou unha vara semellante.

O campesiño anda moito anque sen moita presa; leva un paso que mantén sen cansar durante horas e máis horas sen lle importal-o longo do que teña que andar. Coma "con pan e viño, ándase o camiño", cando é preciso, bótase ó camiño e, un pé de diante do outro, chega onde seña mester.

As máis das veces, as viaxes a pé fanse pra leval-a facenda á feira ou pra ir ás festas e romaxes, fora, craro está, das pequenas viaxes ó aiuntamento pra pagal-os trabucos, ou á eirexa, que nalgunhas parroquias queda moi retirada de certos lugares.

Viaxes dacabalo

Mais cando a viaxe é longa, bótase con preferencia man das bestas, ben señan burros, machos ou cabalos.

O aparello do burro e da égoa ou besta, é a *albarda;* tamén se lle pón ó cabalo, mais só raramente.

A albarda ven sendo coma a de todas partes: un almohadillado feito con palla recuberta de lenzo e cos remates de coiro, cunhas varas ou *fueiros* por dentro que lle dan rixidez. Algunhas, ó parecer as máis antigas, presentan uns ocos longos onda o borde traseiro.

Dentro diste tipo hai moitas variantes e, asegún o luxo con que se faga, pode levar máis ou menos ergueita a parte de diante, indo adornadas con pequenas estrelas ou borlas en coores, polo xeral, vermello e azul.

A albarda leva por baixo o *suador,* que pode ser un anaco dunha tea vella calquera, e por riba un par de mantas pra amolecel-o asento; cobrindo todo, outra manta, semellante ás das camas, anque máis pequena, e feita tamén no tear, cos mesmos dibuxos e coores que aquelas.

Pra que non caia, pónselle a *cincha,* que pode ser de coiro e con febilla ou de corda trenceada, cunha argola de ferro nun cabo e unha corda ou malló no outro prá atar.

Por detrás, a albarda leva unha banda de coiro, *retranca*, pra que se non vaia pra diante.

Á cabezada é sinxela e vai provista dun *ronzal* de corda ou cadea.

O *aparello* do burro comprétase case sempre cunhas *alforxas* pra levar e traguel-as cousas.

Os burros son máis ben prás mulleres, que montan sentadas de lado na albarda. Pra que fagan o viaxe con máis comodidade, úsanse as *xamúas* que é un artiluxio formado por varias pezas de madeira facendo un respaldo e brazos e que se asegura á albarda por meio de correias. Sendo as *xamúas* obxeto de luxo, non fallan as que se atopan talladas e adornadas con motivos populares.

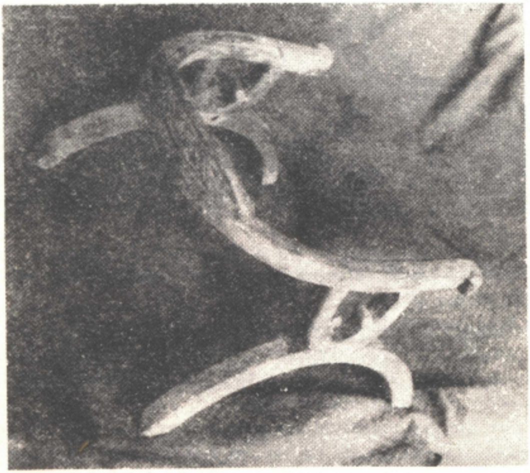


Fig. 496. - *Xamúa* pra montal-as mulleres dacabaio.

Algunhas veces os homes montan nos burros coma as mulleres e entón dise que van "de donas"; o corrente, non embargantes, é que monten *a cachapernas,* coma fan nos machos e nos cabalos.

Prós machos e as égoas, úsanse albardas coma as dos burros anque meirandes. Istas monturas úsanas especialmente os homes, anque tamén van nelas algunhas mulleres.

Os rapaces gostan de montar nelas sen aparello algún; cando máis, bótanlle un saco por riba; hai antre iles xinetes francamente bós.

Os cabalos escaseian máis, xa que renden menos utilidade por non ademitil-a cárrega que levan os outros.

Non embargantes, o cabalo galego, pequeno e de non boa estampa, é duro e moi andador, especialmente polos difíciles camiños dos nosos montes.

Pró cabalo úsase correntemente *silla* con *baticola* e *freno,* montando nil pra viaxes longos. Ás veces, pónselle a albarda dos machos.

Viaxes en vehículo

Usáronse denantes carros con rodas de raios, mais nada de notábel tiñan, xa que eran feitos polos modelos usados en todo o mundo. Nas cidades atopábanse istes vehículos pra alugar, empregándoos as xentes acomodadas pra viaxar.

Nos derradeiros tempos comenzaron a inzar as bicicletas, especialmente nos arredores das cidades, pois son moitoíos obreiros que van nelas ó traballo. No campo úsanas especialmente os "peatóns" que levan o correio ós lugares, que coesto, craro está, deixaron de seren "peatóns".

As "motos" tiveron pouca aceptación no campo mais, en troques, non puderon coallar millolos autos que fan as líneas antre as cidades e o campo. A xente viaxa niles coma nunca viaxóu e, denantes de ir dacabalo ou da pé, "collen a línea" e van despachal-os seus asuntos.

Ben é verdade que, por moitas razóns que non son do caso, atópase moito millor servicio na Galiza usando os autos que non o tren polo que a xente sinte unha certa hostilidade.

As barcas

Pra rematar coíste tema, compre aínda falar doutro meio empregado pró trasporte da xente: as *barcas.*

O obxeto fundamental das barcas, tanto no río coma no mar, é a pesca e o trasporte de obxetos, non sendo, as que levan viaxeiros, máis que unha variante das outras. Por esta razón non nos deteremos eiquí no seu análisis, deixándoo pró lugar correspondente.

As embarcacións pra viaxeiros hainas nos ríos e no mar. As primeiras adícanse especialmente ó paso de ríos en que non hai ponte nen cousa semellante. Son sinxelos botes, case sempre de fondo chairo, moitos coa popa e a proa chatos, e que un home move por meio de dous remos, cobrando un tanto por viaxe. Escusado é decir que coa xente pasan tamén as cousas pequenas que leven consigo.

No mar, úsanse pra cruzal-as rías e pra ir ós grandes navíos que non poidan atracar. Pra iste derradeiro obxeto empréganse principalmente *botes* e *bucetas*, anque en caso necesario tamén serven as *gamelas*, as *chalanas* ou calquer outra barca. Hoxe van sendo desplazadas polas *motoras,* máis rápidas e cómodas.

As comunicacións antre os pobos da banda do mar faise tamén con embarcacións, aparte dos camiños que poida haber por terra.

Nos nosos días fan iste servicio pequenos vapores construidos coíste obxeto, mais aínda se ven ás veces *faluchos, lanchas, galeóns* e incruso *dornas,* que veñen cheos de xente, dando vagar á pesca pra gañar algún diñeiro con maior seguranza.

Por outra parte, case sempre fan istes viaxes aproveitando o trasporte de mercancias ou de pesca.

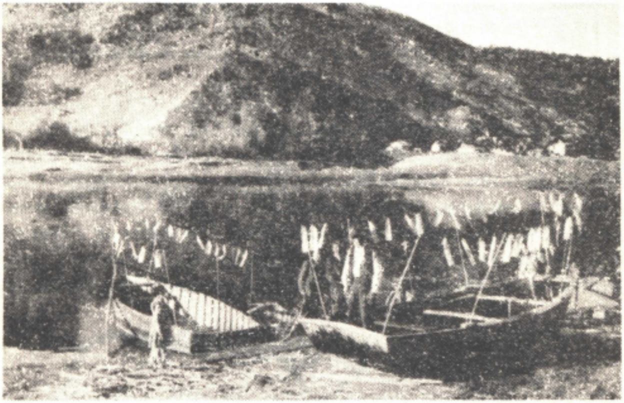


Fig. 497. - *Lanchas* pra pasal-a xente no río Miño (Barbantes, Ourense). As da foto aparecen embandeiradas con motivo da "botadura" dunha delas.

Non é preciso sinalar condicións especiás nos viaxeiros por auga: o mercado da cidade, as feiras, as festas... dan sobrado motivo pra que aínda os de terra adentro se sintan por un intre mariñáns.

RECIPIENTES PRÓ TRASPORTE

Rara vez se fai un viaxe sen levar algo, ben seña pra vender, ben seña mercado; outras veces é o xantar pró camiño e outras os produtos que se sacan da terra. Cada cousa tén o seu xeito de trasporte e a súa vasixa pra levala.

Xa dixemos que o que vai de camiño a pé leva consigo o xantar, millolo "almorzo" xa que íste é o nome que lle dan polo xeral ó que se leva pra comer fora da casa. O almorzo lévase na *motela,* que pode ser unha *saqueta* calquera, anque adoita consistir nunha bulsa feita de lenzo cunha cinta prá dependurar dun hombreiro.

Indo dacabalo, lévanse as cousas nas *alforxas,* que nunca se empregan máis que nos animás.

Os produtos filiformes prepáranse en *feixes,* atados con *vergas* ou *vincallos* improvisados de bimbio, colmo, xuncos, carballo ou herba. Pra algúns feixes tense unha *corda* cun gancho de madeira nun estremo ou tamén cunha taborela de dous buratos. A *corda* gárdase dunhas veces prás outras e emprégase especialmente pra enfeixal-a herba verde, as cotelas e pondós, e tamén pra levar xuntos varios colmeiros.

Os graus adoitan levárense en sacos, o mesmo que a fariña, anque tratándose de pequenas cantidades van en carabelas ou noutro cestiño semellante; o mesmo faise tamén coas patacas, castañas, etc. Os sacos vellos destíñanse ó carbón, a casca e o serrín e tamén se empregan ás veces pró outono que se sega nos campos.

De uso moito máis xeral son os cestos, que se fan xa expresamente pra un produto determiñado, variando por esta razón a forma e o tamaño. En cestos especiás lévanse as uvas; chámanse *culeiros* e poden conteñer até 90 kilos. Pra vendimar e pra carretar pedregullo e terra, empréganse os *moñicos*, de forma semellante á dos culeiros, anque moito máis pequenos. As lavandeiras levan a roupa en *cestos da roupa* e as rianxeiras poñen as súas hortelizas en *canastrillas, bandexas, panelas* ou *queipos*. As espigas do millo traspórtanse en *cestos da medida*, que equivalen cada un a vintecinco kilos de gran, de sorte que cada cesto fai unha fanega. Coístes cestos tamén se meden as patacas, anque somentes se trasportan niles cando non se dispón de sacos. No mar, os cestos úsanse moito pra descarregar, lavar e trasportal-o peixe, esí coma pra gardar certos aparellos, coma o "palangre". Istes cestos son anchos e case sen fondura. Úsanos tamén os mariñeiros pra leval-o xantar e a roupa de auga cando sán ó mar.

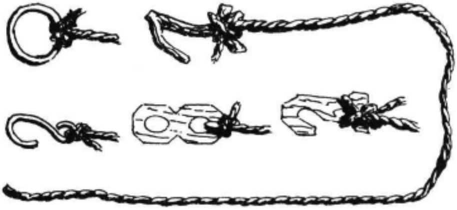


Fig. 498. - *Corda* e *ganchos* pra atal-os feixes.

As vasixas de barro úsanse pra todolos líquidos, dende a i-auga e o leite até o aceite e o viño, e, anque pola forma e tamaño señan millores pra un determiñado, a verdade é que se empregan de cote pra todo, habéndoas tamén pra cociñar nelas o xantar. As cuncas úsanse moito pra gardal-a manteiga.

Semellantes no emprego ás vasixas de barro son as de folla de lata, anque tamén teñan, polo tamaño e a forma, un destiño preciso. Prá i-auga son os *baldes*, os *cubos*, os *caldeiros*, os *tanques*... pró leite, as *latas do* *leite*, as *canadas*, as *medidas*... o aceite, en pequenas cantidades, traise na *aceiteira;* de lata fanse tamén os *embudos* pra trasvasal-os líquidos.

En xeral, o vidro emprégase pouco; as botellas que se atopan nas casas son aproveitadas e somentes teñen certa importancia os *garrafóns*, de tamaños variados, forrados por fora de vergas; empréganse somentes pró viño, a augardente e os seus derivados.

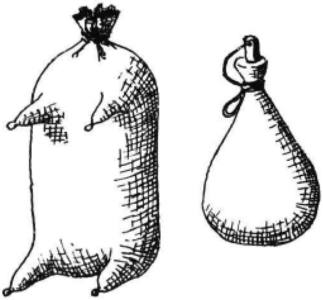


Fig. 499. - *Pelexo* e *bota*.

O viño, non embargantes, tén as súas vasixas propias: as *cubas* nos seus variados tamaños, que non somentelo gardan senón que tamén serven pró trasportar nos carros. Poucas son, ademáis, as adegas que non contan con *cuncas* de madeira pra catal-o viño. Fanse tamén prá i-auga *ferradas* ou *sellas* e *baldes* de madeira; no mar úsanse *pipotes* pra leval-a i-auga de beber e pequenos *cubos* de madeira pra collel-a i-auga do mar cando se baldea o barco ou se lle bota ós peixes.

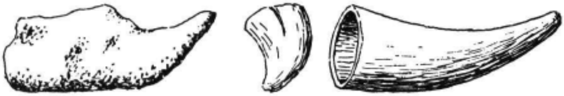


Fig. 500. - *Pinzas* de boi e *corno*, pra levar pemento, sal. etc., ó mar.

Finalmente, pró viño e o aceite empréganse *pelexos* e *botas*, anque as derradeiras vense pouco e case todas veñen de fora.

De uso restrinxido son algunhas outras vasixas: os *cornos* que denantes se dependuraban do cinto pra leval-a pólvora, as *pinzas* de lombrigante en que os mariñeiros levan o sal e o pemento ó ir ó mar, a caixa de madeira en que vai o unto pró carro, os seróns en que levan o pan os panadeiros, etc.

SISTEMAS DE TRASPORTE

Asegún o volume e a forma do que se quer trasportar, esí varían os métodos pra faguelo.

Trasporte polo home

O sistema máis sinxelo e primitivo é, sen dúbida, o propio home, sendo de notal-o curioso feito de que o mesmo obxeto nono levan por riba de sí de idéntico xeito homes de distintas razas. A cabeza, o hombreiro e a cadeira son puntos de apoio que non todos usan, marcándose certa preferencia por un diles que varía dunhas xentes a outras e que influi na configuración física do individuo, fenómeno, polo demáis, de sobra coñecido.

Na Galiza é a cabeza a que sostén a cárrega daquiles obxetos que poden seren levados por unha soia persoa, especialmente cando se trata de mulleres, ó que, en gran parte, débese o xeito de andaren co corpo direito e firme.

Na cabeza lévanse os feixes, as olas, as canastas e cestos da roupa; nela vai a sella da i-auga e nela levan o peixe as mulleres que o van vender polas rúas das vilas e cidades. Iste sistema de trasporte tén antre nós verdadeiros virtuosos xa que, as máis das veces, o equilibrio do bulto porteado non se axuda coas mans; non é raro ver mulleres con cousas de tan pouca base na cabeza coma son as olas, marchar apresa sen lle botal-a man e sen que derramen unha soia pinga do líquido que nelas se contén.

Pra que a cousa que se leve non magoe na cabeza soen pór unha rosca feita de trapo, *molida;* ás veces, improvísase unha molida enrolando un pano calquera.

Na cabeza pórtase tamén o culeiro, mais polo seu peso emprégase pra il o *fulleiro,* soporte de palla que, apoiado na cabeza, descansa nas costas, levando sobor de sí o cesto que o home agarra cunha ou coas dúas máns.

Algunhas cousas das que se levan á cabeza pódense tamén levar no hombreiro, especialmente algunhas que teñen un peso esmasiado grande, tal coma ocurre cos cestos coa masa do pan. Niste caso ponse a cárrega sobor do hombreiro esquerdo e cóllese, pasando o brazo por riba da cabeza, coa man direita, namentrala esquerda vai posta na cintura e o seu brazo axuda a sostel-o peso. Por iste sistema traspórtanse especialmente os cestos de patacas, masa, espigas de millo, feixes, olas, cando se trata de mulleres, poilos homes, polo xeral, modifican iste sistema levando a cárrega sobor da nuca, antre os dous hombreiros, sosténdoa coas dúas mans pola parte superior; esí levan os cestos, feixes e, correntemente, as cousas ríxidas, pois cando se trata de sacos ou de cousa semellante, déixanos descansar en todo o lombo sosténdoos coas mans por riba da cabeza ou dun hombreiro.

Os obxetos pequenos ou provistos de anga lévanse, ben na man ou ben no brazo dobrado, coa anga pasada por íl; diste xeito pórtanse as carabelas, caldeiros, canadas, etc.

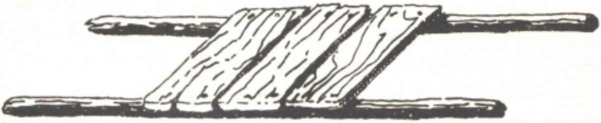


Fig. 501. - *Padiolas.*

Hai cousas que non é facil levar a un home soio; pra ilas fanse as *padiolas* con dous largueiros e unhas táboas atravesadas, collendo coas mans un por cada punta. Pódense improvisar unhas *padiolas* cunha escada sistema correntemente empregado pra leval-os porcos despóis dos matar, e tamén os animás que morren na corte cando os van enterrar; cando se trata de gado de gran tamaño úsase o carro puxado pola mesma xente.

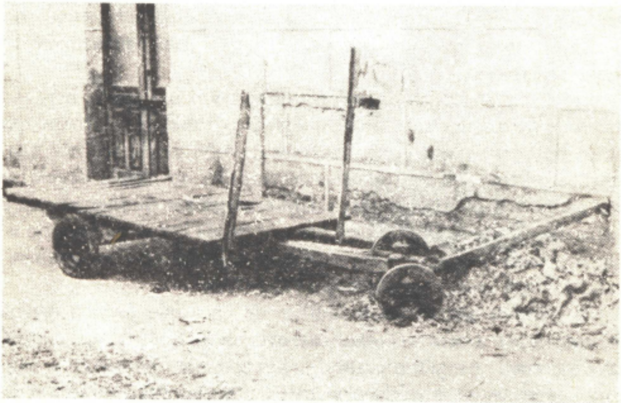


Fig. 502. - Carriño pra cousas de pouco peso.

As *padiolas* son sustituídas con ventaxa polos *carretillos,* formados por unha caixa de madeira cunha roda de diante e dúas varas atrás pró empuxar; nil carrétase terra, area, etc. En xeral é pouco usado.

Curioso é o caso dos *carriños* usados por enredo polos rapaces pra se botar polas costas embaixo, mais que hoxe son tamén empregados pró carreto de cousas, especialmente de casca, serrín, piñas, etc., sempre, dende logo, polas estradas, pois fora delas non serve, o que indica ser un produto recente do inxenio popular. O *carriño* consiste nunha plataforma de madeira cun cabezallo ou lanza en cuio estremo dianteiro leva un eixe con dúas rodas, eixe que xira darredor dun espigo que vai na punta da lanza; na traseira do *carriño* outro eixe fixo tén outras dúas rodas. Condúcese por meio de dous bramantes atados ós estremos do eixe móvil; hainos provistos de freno, coas barazas enroladas a un volante, con asentos, etc., reformas todas introducidas polos rapaces mais que a xente maior, coma xa diximos, utiliza tamén prós seus traballos; niste caso non van montados nil, senón puxando un por de diante e outro ou outros por detrás. Vense de cote nos arredores das cidades trasportando produtos pra vender.

Parecidos a ístes, anque máis fortes, sen lanza e cos eixes fixos, son os empregados pra levar grandes pesos, especialmente pedras; algúns teñen os eixes e as rodas correspondentes dunha soia peza feita dun cilindro de madeira. En realidade, parécense ós *rebolos* ou anacos de tronco que os canteiros van colocando por baixo das pedras prás levar a pequenas distancias.

Trasporte por animás

Vimos deica agora sistemas de carrexo nos que o motor é o home. Imos ollar a seguir os que teñen coma elemento fundamental os animás.

Eiquí, coma en todas partes, o burro úsase principalmente coma animal de cárrega.

Pra levar cousas por riba, pónselle a albarda, mais non as mantas, botándolle en troques un pano calquera. Sobor dil vai a cárrega, que adoita sere do tipo dos sacos, feixes e pelexos do viño ou do aceite e que se atan cunha corda provista dun gancho de madeira ou dunha argola de ferro, coma as que vimos prós feixes; a corda asegúrase ós *fueiros* que sobresán da albarda. O arranxal-a cárrega pra que quede ben nono fai todo o mundo, e entón pódese empregar outro artiluxio, máis cómodo, xa que non precisa leval-a cárrega atada: os *ganchos* ou *angarellas.*

Os *ganchos* son unhas armadillas de paus que forman dous soportes que, unidos por riba un ó outro con correas ou cordas, quedan un a cada lado do animal. Asegún a caste de cárrega a que se destiñen, esí varía a forma dos *ganchos:* pra feixes de herba e cousas semellantes, adoitan presental-o aspecto de dous ángulos diedros, namentras que pra portear latas ou olas son a xeito de caixóns. Istes derradeiros empréganos moito as leiteiras que viven nos arredores das vilas e cidades pra leval-o leite ó mercado.

Os burros case que se non empregan coma animás de tiro, ollándose somentes nalgúns carriños pequenos ou de diante das mulas dos *carromatos.*

As égoas, machos e bestas úsanse prá cárrega o mesmo que os burros, anque, como é natural, pra pesos meirandes. Non se empregan pra elas os *ganchos* mais, en troques, vense algunhas bestas con *seróns* nos que levan pan, hortelizas, etc.

Os cabalos non se empregan prá cárrega, anque, o mesmo que os anteriores, poden levar cousas nas *alforxas.*

Os sistemas máis compretos de trasporte son os que constan dun aparello calquera tirado por animás.

Na Galiza úsase case escrusivamente pra iste fin unha caste de gado, tanto no trasporte coma nos traballos do campo con arado, grada, etc.: os bois e as vacas.

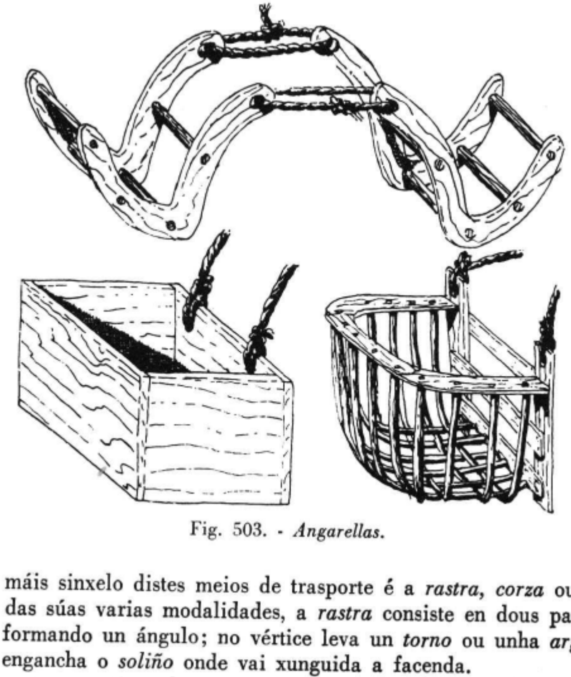


Fig. 503. - *Angarellas.*

O máis sinxelo distes meios de trasporte é a *rastra, corza* ou *zorra.* Dentro das súas varias modalidades, a *rastra* consiste en dous paus xunguidos formando un ángulo; no vértice leva un *torno* ou unha *argola* na que se engancha o *soliño* onde vai xunguida a facenda.

A *rastra* non tén rodas, e consonte a xugada tira, vai esbarando polo chán.

A súa forma sinxela permete improvisala cando compre coa galla de dúas ramas grosas.

Partindo diste tipo, pode ter diversas estructuras, habéndoas de forma rectangular e incruso con *estadullos* coma os do carro.

A *rastra* úsase pró trasporte de leña, de feno e, especialmente, de pedras grandes.

Trátase, sen dubida, dun inxenio de gran primitivismo e, coma tal, espallado polo mundo inteiro; mais coidamos que é un pouco aventurado presentalo sen máis coma o precedente inmediato do carro.

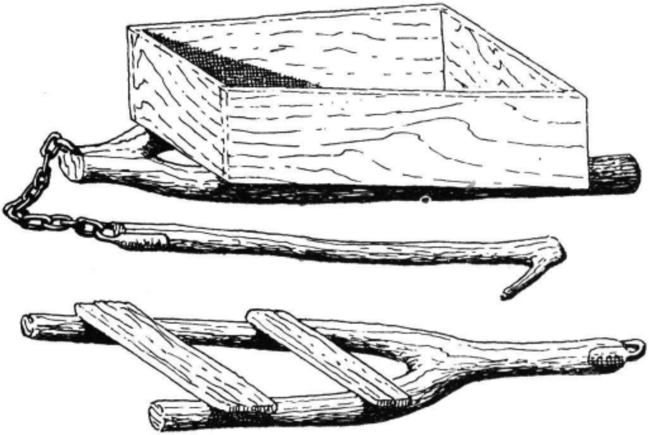


Fig. 504. - *Rastras* ou *corzas*.

Cando a rastra vai carregada con feno ou con outra cousa que se poida espargallar, compreméntase cun *sedeño* co que se ata o carguixo.

Se é preciso baixar grandes costas, pra que a rastra non se vaia por riba do gado, pónselle unha xugada "ó recadén", coma se fai tamén co carro; ó falar diste veremol-o que é.

O carro de bois

O sistema máis compreto, e tamén o máis xeral na Galiza, é o *carro de bois.*

O seu aspecto macizo e sinxelo engana se consideiramos estas condicións coma sinal de primitivismo; lonxe disto, o noso *carro* responde de xeito compreto ó que dil se exixe, tanto no que toca á cárrega coma ó seu comportamento con relación ós camiños polos que tén que andar.

Se prescindimos das interpretacións máis ou menos ousadas que queren ver representacións de carros nalgúns petroglifos galegos, os restos máis vellos do noso carro atopámolos, non na Galiza senón en Italia, na turbeira de Mercurago, ó sul do lago Maior, onde apareceron dúas rodas

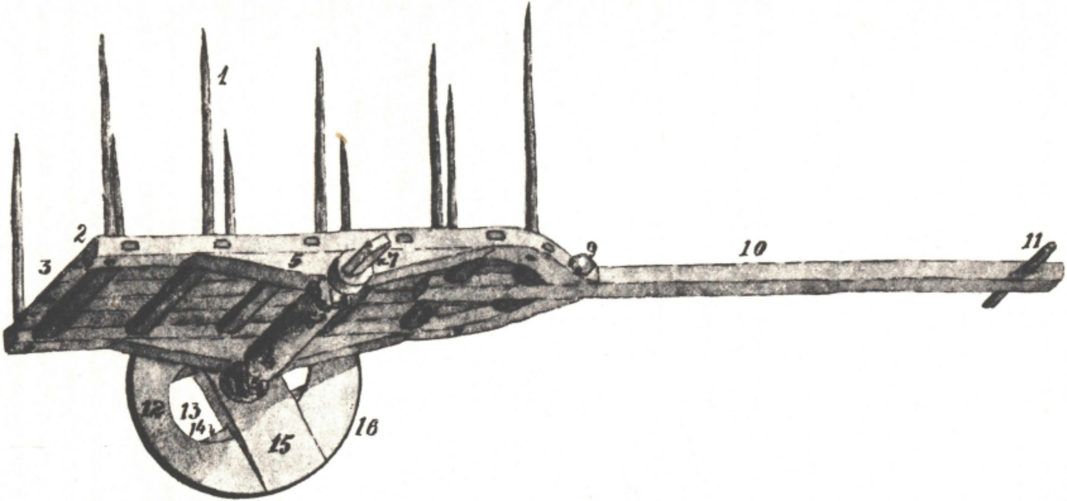


Fig. 505. - O *carro* e a súa nomencratura: 1, *estadullos* ou *fungueiros*. 2, *cheda*. 3, *soallo*. 4, *eixo*. 5, *chumaceira*. 6, *apeladoiras*. 7, *tufo*. 8, *cadea*. 9, *pecho*. 10, *cabezallo*. 11, *chavella*. 12, *camba*. 13, *ollal*. 14, *rella*. 15, *mion*. 16. *ferra*.

que corresponden ós comenzos do Bronce e que presentan o intrés de seren idénticas ás que rodan hoxe polos nosos camiños.

Xa na nosa zona cultural, temol-o carro de bronce de Costa-Figueira, en Portugal, atopado nun castro e que está provisto de rodas do mesmo tipo.

Tamén nalgunhas citanias da rexión do Douro, asegún Gómez Moreno, atopáronse sinás de rodas; anque istes derradeiros sinás señan discutibres, parez que podemos dar coma cousa feita o uso do carro, semellante ó de hoxe, non soio antre os castrexos senón en tempos máis vellos, xa que os achádegos de Mercurago poderían indical-o camiño dun pobo que seguíu polo sul de Francia e o norde da Península deica chegar ó noso N. W., deixando coma sinal do seu paso o carro que aínda hoxe se pode ver ó longo desta vía de penetración.

En tempos posteriores, falla a documentación até chegar á Edade Meia, na que se atopa algo en escrituras e pinturas que nos deixan ollar unha continuidade no emprego do noso carro dende os tempos anteriores ó ferro até os días de hoxe.

O feito máis intresante na historia do carro é a persistencia da súa estructura, que demostra, ó noso ver, non un primitivismo senón unha perfección.

Non sabemos coma nacéu iste carro mais é indiscutibel que, nos seus comenzos, debéu de ir evolucionando deica chegar a enchel-o seu papel dun xeito compreto: entón fixóuse e mantívose sen cambear.

O análisis do carro actual deixa ver que somentes il pode rubir e baixar polas nosas encostas, brincar polas corredoiras, avantar polos tremesiños e leval-a súa cárrega por montes sen camiño, con toda seguranza, agarrándose ó chan, costeando quebradas ou marchando pola areia das nosas praias, sempre de vagar mais coa serenidade do que é rexo e ben axeitado á misión que lle compre.

Dentro do noso carro atópanse variantes que fan difícil reducilo a un modelo prototipo. Non embargantes, os elementos comúns son os fundamentás e a iles imos nos ateñer.

Máis compricada aínda é a nomencratura. Os nomes das pezas do carro teñen un enorme número de variantes dun outo intrés filolóxico mais que non son diste intre. Nós imos usal-a nomencratura máis corrente indicando, cando seña preciso, algunhas das variantes.

O *carro* consta de dúas partes: o *chedeiro* e o *rodado.* Forman o primeiro a mesa do carro coa lanza e os artellamentos do eixe, e o segundo o eixe coas rodas.

O *chedeiro* consiste nunha grade formada por dous largueiros, as *chedas,* vergadas por un estremo no que empatan noutro largueiro que avanza por diante, o *cabezallo,* e chega, anque non sempre, até a traseira. Istes tres elementos consolídanse por meio dunhas travesas, *cadeas,* tamén de madeira. As *chedas* e o anaco de *cabezallo* que queda antre elas, coas *cadeas* correspondentes, fan a *grade*, que vai cuberta con táboas, formando un piso, *sollo* ou *sellao*. O *cabezallo* tén unha ou dúas *furas* no extremo dianteiro e alí métese un pau atravesado, a *chavella*, vertical nuns sitios e hourizontal noutros, que serve pró xunguir. Algúns carros levan unha entalladura en troques da *chavella;* esta entalladura chámase *mosa*. As *chedas* levan cada unha catro ou cinco *furas* nas que entran outros tantos *estadullos* ou *fumeiros*, estacas de madeira que rematan en punta. Por antre os *estadullos* pódense pór dúas táboas, *ladrás*, ou dúas armadillas tecidas de vergas, *canizos* pra que se a carga non caia. Algúns *canizos* son dunha soia peza, domeándose por diante pra dal-a volta ó *chedeiro;* detrás pode levar unha comporta, *recadén*, que pecha totalmente o *chedeiro* convertíndoo nunha caixa.

Nalgunhas comarcas, o *cabezallo* e as *chedas* son unha mesma peza, que se fende até onde convén e, domeando as dúas partes resultantes, dásellel-a forma axeitada prás *chedas*.

Tamén se atopan *chedeiros* rectangulares, especialmente nos arredores das cidades, adicados ó trasporte da pedra.

Por baixo de cada cheda van dous paus paralelos a elas e nos que, por meio dunha *rebaixa*, apoia o eixe. Esta peza é a *chumaceira* ou *coucón;* ás veces, por baixo da *chumaceira* aínda vai outra peza semellante, a *zoca* ou *cantadeira*, que é niste caso a que vai sobor do eixe.

De diante e detrás da *rebaixa* van as *apeladoiras* ou *treitoiras*, aseguradas cos *pescuños* e destiñadas a contel-o eixe. Algunhas *treitoiras* teñen un sufinque chamado *retrouso* pra lles dar máis seguranza. As treitoiras pódense apertar contra o eixe por meio dos *pescuños*, sendo o xogo do eixe coa *chumaceira* e as *treitoiras* o que fai "cantar" ó carro.

O *rodado* fórmano o *eixe* e as *rodas;* o rodado forma un todo ríxido, xa que as rodas non xiran no eixe senón que iste faino xuntamente coelas, condición característica do noso carro e que lle dá a seguranza e estabilidade que tén.

O *eixe* é groso, con dúas canles preto dos extremos, chamadas *luidoiros*, que son as que encaixan antre as *treitoiras;* remata en dous espigos prismáticos, *ampenlas*, pra meter nos buratos das rodas. Algúns *eixes*, pra que canten máis e millor, levan unha *fenda* lonxitudinal que actúa de caixa de resoancia.

A *roda* do noso carro é variadísima dentro do tipo xeral; nós levamos recollidas preto de noventa rodas distintas, sen saír do tipo de que tratamos, anque coa mesma estructura todas elas.

A *roda* consta de tres pezas: unha central, o *mion*, e duas laterás, as *cambas*, ensambladas ó mion por meio de dúas travesas interiores, *rilleiras;* as *cambas* poden ter un corte na parte interna que forma co *mion* un oco en forma de meia lúa que se chama *escabo*, *galga* ou *ceo;* a forma da *galga* non sempre é coma dixemos, senón que as hai circulares, ovales, triangulares, etc., non fallando rodas que non teñen *galga* e que son polo tanto macizas.

Denantes, as rodas podían ter outras dúas pezas, as *lobetias*, semellantes ás *cambas* e axuntadas a elas; usábanse, e aínda hoxe hai algunhas, en carros que non tiñan aros de ferro nas rodas e que se remudaban consonte o uso as ía gastando, xa que o campesiño tiña a gala que no seu carro non entrase o ferro pra nada, asegurando as pezas con *tornos* de madeira.

Hoxe o ferro emprégano case todos en reforzos das rodas. Darredor dela vai un aro, *baldón*, feito en dúas seccións, e suxeto con grandes cravos, *betoques*, que nas terras de montana teñen a cabeza saínte pra que a roda agarre ben no chan. O *mion* tén duas abrazadeiras, *gatos*, e unindo as *cambas* ó *mion*, dous ferros en forma de fouciña chamados *sunchos* ou *mildeiras*.

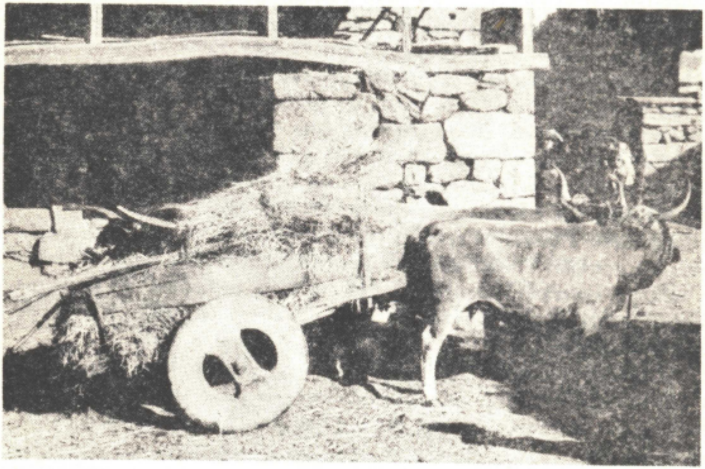


Fig. 506. - *Carro* na Fraga (Ourense). O gado vai xunguido con *xugo de mulida.*

No centro da roda hai un burato cadrado, *ulló*, no que entra a ampenla do eixe, asegurándoa con *tillas* ou *tornos*.

Iste carro tipo tén, coma xa diximos, moitas variantes na forma e na nomencratura, mais conserva, ó longo dos tempos, a súa estructura íntima que sobreviviu a todolos intentos de sustitución e que segue hoxe cheo de vitalidade.

O carro vai tirado, asegún as comarcas, por bois ou por vacas, que se unen ó cabezallo por meio do *xugo;* éste presenta na Galiza tres formas distintas que, pra maior craridade da exposición, chamaremos tipo *A*, tipo *B* e tipo *C*.

Os tipos *A* e *B* son de *canga*, isto é, apoian no pescozo do gado sen suxeción algunha; o *C* é de *mulida*, atándose por meio dunhas correas, *cornás*, ós cornos da facenda.

O xugo do tipo *A* leva dúas varas diverxentes, en senso vertical, que pasan ós lados de cada vaca; chámanse estas varas *chanciles* ou *cancallas* e teñen por baixo unha correa, *pialla* que une os estremos de cada par de *chanciles* entrando nunhas encarnas, *apeaceiras* que istes levan. Nalgúns distes xugos atópase outra correa, ás veces unha cadea, que une antre sí, pola parte de riba, as dúas parexas de *chanciles:* é a *trenla, piogón* ou *ladriceira.*

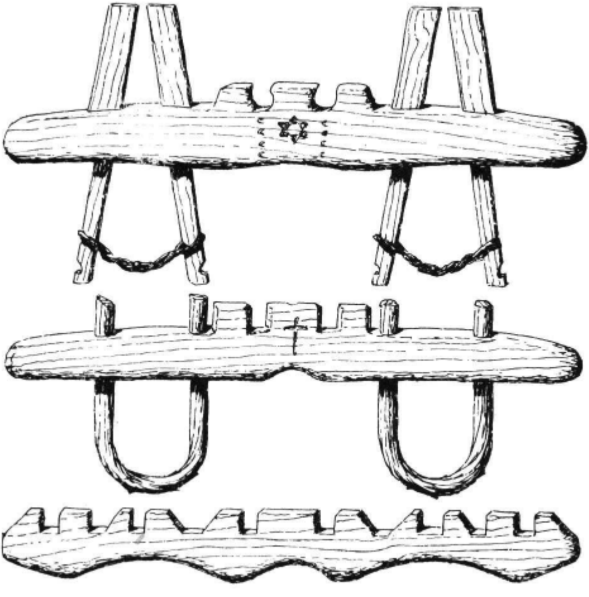


Fig. 507. - Tipos de *xugos* que se atopan na Galiza. Os dous primeiros, *cangas;* o inferior, *mulida.*

Os xugos do tipo *B* son semellantes a ístes, mais teñen, no canto dos *chanciles,* dous aros, *bregueiros,* de madeira, algúns de ferro, que entran de baixo a riba pasando por uns buratos e suxetándose ó xugo con sendas *espichas* ou pasadores; coma se comprende, o pescozo do animal queda no interior do *bregueiro* correspondente.

Nistes dous tipos de xugo, o punto de apoio é a cruz ou cachazo do animal, co que fai a forza cando puxa pola cárrega, levando a cabeza totalmente ceibe.

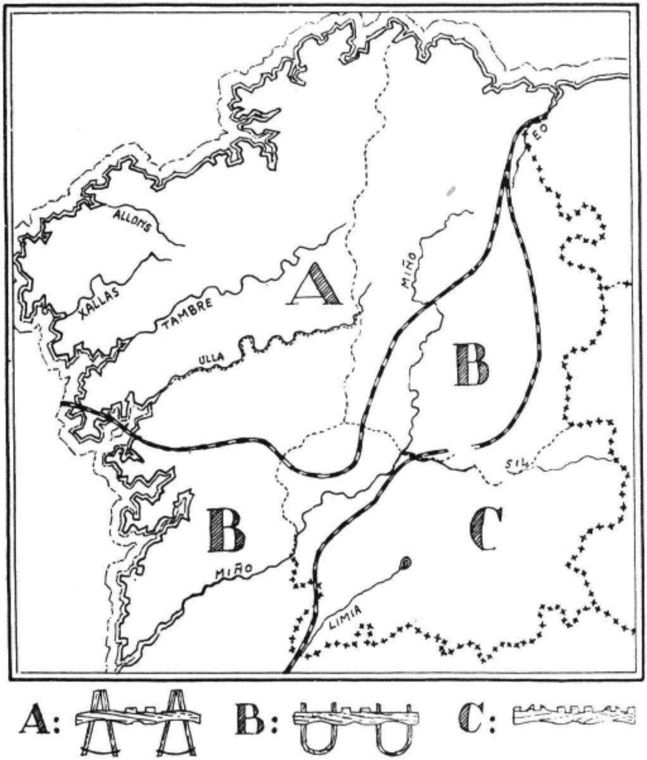


Fig. 508. - Distribución dos tipos de *xugos* na Galiza.

O xugo do tipo *C* varía bastante diste: en cada extremo tén unha serie de saíntes, *castelares*, pola parte superior, por antre os que pasan as correas que o amarran ós cornos. O nome de xugo de *mulida* que se lles dá é debido a que levan, antre o xugo e a cabeza do gado, un pelico pra amolecel-o contacto. A *mulida* dá a volta por detrás e cai por riba do xugo, *cuberta,* pra tapal-as correas, *cornás,* e gardalas do sol e da chuvia. As *cubertas* teñen no borde dianteiro un freco ou unhas bolras, *milfeiras,* pra xotal-as moscas, xa que o gado, por tel-a cabeza presa, non pode faguelo.

Común ós tres xugos é o presentaren achairada a parte que descansa sobor do gado, *cangadoiro,* e ter uns saíntes ou *castelares* no centro pró xunguir ó *cabezallo* do carro.

É curioso coma se distribuien na Galiza istes tres tipos de xugos xa que se non misturan senón que cada un tén unha zona ben delimitada na que se emprega con total exclusivismo, menos, crarc está, nas zonas limítrofes, en que se interfiren, pois é ben sabido que en etnografía non hai fronteiras "liña" senón fronteiras "zona".

O tipo *A* atopámolo na maior parte da Galiza, ocupando toda a provincia de Cruña, N. e N.L. da de Pontevedra, W. e N. da de Lugo e un recuncho no N.W. da de Ourense.

O tipo *B* comprende o resto da provincia de Pontevedra, a parte que corresponde ó val do Miño na de Ourense e o centro da de Lugo, estreitándose até rematar en ángulo preto de Ribadéu.

Finalmente, o tipo *C* haino no resto da provincia de Ourense e no L. da de Lugo, axuntándose as tres zonas preto de Ribadéu.

Xa dixemos que nas zonas de contacto mistúranse os tipos de xugos; na dos tipos *A* e *B* usan, ás veces, os dous, anque é meirande a interferencia antre os *B* e *C*. Ó nivel da cidade de Ourense, en que as zonas de separación se axuntan moito, pódense ver simultáneamente os tres tipos, ocurrindo o mesmo no N.L., na zona de Ribadéu, onde se atopa tamén variante da *mulida* que tén os extremos en forma de arco, coma o xugo castelán.

Non é iste o intre de faguer un análisis da distribución do xugo na Galiza mais unha ollada ó mapa parés indicar que o tipo *C* é de influencia castelán, namentralo *B* procede do Portugal seguindo o val do Miño, quedando o *A* coma tipo indíxena. Por esto propomos, prós diferenciar, os nomes de *xugo galego (A), xugo portugués (B)* e *xugo castelán (C).*

O xugo, asegún o seu tipo, *xúnguese* ó gado e, logo, a *xugada aponse* ó carro, ó arado, á grade, etc., por meio dunha correa, *tamoeiro,* dunha abrazadeira de verga, *loro,* ou dun aro de madeira, *alcorxo,* atado ó xugo cun *mediao* ou correa.

Pra conducil-o carro emprégase a *aguillada* coa que se *tangue* o gado pra faguelo andar, podendo partir do xugo unha correa, *soga,* ou unha corda, *trenla,* que se leva na man.

Cando o carro tén que levar moito peso, se non chega unha xugada ponse outra, *bordelo,* unida ó carro por unha cadea, corda ou pau, *soliño.* Pra baixal-as costas, apértanse as *treitoiras* pra conteñel-o eixe, mais se isto non basta polo moito peso que leva o carro, ponse detrás unha xugada, *recadén,* pra que o carro se non marche sobor da xugada dianteira; o *re-*

cadén préndese a unha *argola* que leva detrás o carro, ou á derradeira travesa, por meio do *soliño.*

Cando o camiño é longo ou o peso moito quéntase o eixe e, pra que non arda, botáselle auga ou dáselle unto, o que fai aumental-o ruido, consonte aconsella a cantiga:

> Se queres que o carro cante,
> compañeiro, meu veciño,
> se queres que o carro cante
> móllalle o eixe no río.

O carro ademite toda caste de madeiras, mailo corrente é que as chedas e o cabezallo señan de carballo; o sellao de castiñeiro ou piñeiro; os estadullos de carballo ou toxo; os ladrás de castiñeiro e os canizos de vergas de avelaira, salgueiro, carballo ou bimbio; as chumaceiras de amieiro; as treitoiras, de sanguiño; o eixe de amieiro, cerdeira, bido ou freixo; as rodas, de carballo. Hoxe fanse chumaceiras de ferro fundido, que proporcioa a industria e que, ó parecer, foron ideadas en Ourense, ou de ferro forxado, feitas pol-os ferreiros do país. Tamén pola zona do Ferrol coménzase a faguer de ferro os loros pra apór a xugada ó carro.

O carro prepárase asegún a cárrega, *carguixo,* que teña que levar. Prá leña, herba, toxos, etc., vai con estadullos e sen ladrás; pra que a cárrega que vai diante non caia sobor do gado, os estadullos dianteiros van unidos cunha *peza* de táboa, verga ou corda; co mesmo obxeto pónselle nalgúns sitios unha peza de madeira en forma de forquita, *bueira,* que encaixa no comenzo do cabezallo. O carguixo átase co *adival* ou *sedeño,* precisándose boa man pra que o que vai carregado no carro reparta ben a cárrega e vaia ben asegurada.

Se se queren trasportar patacas ou espigas, póñense os ladrás e antre iles van os sacos; se os produtos van soltos, engádese o recadén e bótanse dentro os froitos. Do mesmo xeito carréxase o esterco, terra, area, etc.

Na beiramar, prás olgas, patexo, escamallo e galdrucho, póñense ladrás máis outos que os correntes ou canizos de gran tamaño.

Pra carregar no carro madeiros grandes, pónselle cruzado un *canteiro* con obxeto de que a cárrega non derrame o sellao. O *canteiro* consiste nunha travesa de pau con dúas encarnas nas puntas pra enganchar ós estadullos, que se pón no sellao, dun lado a outro; logo átase a cárrega.

De xeito semellante traspórtase o viño; hai pra esto unhas cubas estreitas e longas que se carregan no carro, sobor de dous *canteiros,* un diante e outro atrás, que teñen na cara de riba unha socaba pra recibil-a cuba, que vai, ademáis, atada; esta cuba tén un billote na tempa traseira e por alí sácase o viño, erguendo o carro pola cabezalla deica emborcar todo o contido.

En xeral, a cárrega do carro vai sempre atada, pasando o adival por uns *tornos* ou *bíos* que levan as chedas por baixo e pola parte inferior dos estadullos, que sobresán por baixo das chedas.

Algúns outros carguixos, coma os troncos de piñeiros, átanse co sedeño, que logo se aperta por meio dunha palanca de madeira.

Vehículos de cárrega por estrada

Dende fai anos comenzaron a desaparecer das nosas estradas os *carromatos,* axeitados pra elas e que durante moito tempo as percorreron coas súas ringleiras de mulas presididas por un burro. Os carromatos, con grandes rodas de raios e toldo de lona, son alleos a nós; viñeron de fora e tornaron a se marchar empurrados por outro vehículo que non soio tén máis ventaxes senón que espertóu gran entusiasmo no noso campo: a *camioneta.* O ideal dos que viven en lugares provistos de estrada é ser donos dunha camioneta; hoxe abondan éstas na Galiza e compre faguerllel-a xusticia de recoñecer que a elas son debidas unha serie de ventaxas materiás.

Trasportes por auga

E, pra rematar co carrexo, imos decir algo dos trasportes por auga.

Os ríos somentes se usan coma camiños en senso trasversal, non lonxitudinal, cando algún camiño chega a iles e non tén ponte prós cruzar.

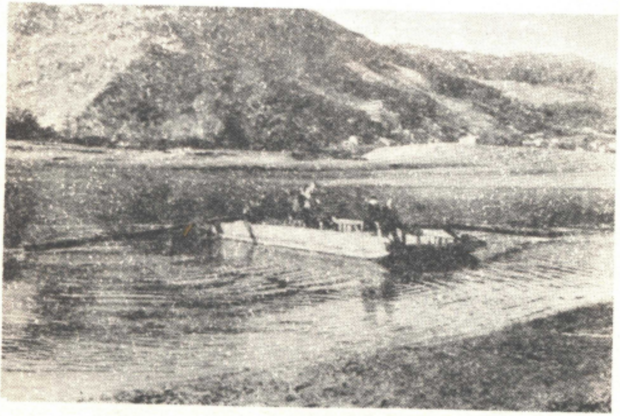


Fig. 509. - *Barca* do río Miño (Barbantes) pra pasar carros e grandes pesos.

Esta operación faise con *barcas,* pequenas cando son prá xente e nas que se poden levar bultos de pouco volume, ou *barcas* de gran tamaño e forma especial, pra obxetos meirandes. Estas *barcas,* que son as axeitadas pró paso de cousas, teñen forma rectangular, fondo chairo, proa e popa chatas e son moi incrinadas cara afora con obxeto de que, ó tocar terra, a borda quede a rentes da terra, podendo esí entrar nelas os carros coa xugada que os conduz; *barca* hai na que caiben tres ou catro carros. A barca móvena dous homes por meio doutros tantos *remos*, longos e pesados, que xiran sobor dun ferro, o *cambón*, espetado nun *cepo* que vai sobor da borda; o *remo*, formado pola *anga* e a *pá*, tén unha *fura* pola que encaixa no *cambón*. Coma istes remos son moi pesados, adoitan levar unha *pedra* de gra dependurada preto do punto en que se pón a man pra axudar a vencel-a resistencia que fai a *pá*. Cando a *barca* se non usa, está amarrada cunha corda a unha argola de ferro que coíste obxeto se pón nalgún penedo da ribeira, ou a unha pedra calquera. A *barca* é propiedade dun individuo

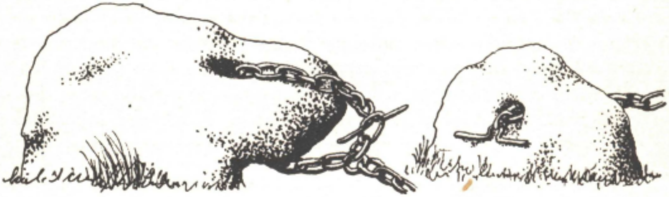


Fig. 510. - Amarres das *barcas* nas beiras do río Miño.

Fig. 511. - Candado pra asegurar a cadea das *barcas* nas beiras do río Miño.

que cobra un tanto pola pasaxe, proporcioado ó que tén que trasportar.

Nestas *barcas* pasa o carro, coma xa dixemos, e tamén o gado, bestas, etc., e, craro está, a xente que vai coelas.

Nalgúns ríos o trasporte faise tamén ó longo, a favor do correr da i-auga, mais sempre en distancias moi curtas.

Ás veces lévanse polo río troncos de arbres a remolque dunha lancha, presos con cordas.

No mar é algo máis compricado o carrexo, non soio por sere máis variado e intenso senón porque resolve máis problemas que o de río, xa que, un día ou outro, o río verase provisto dunha ponte, cousa que non ocurre no mar.

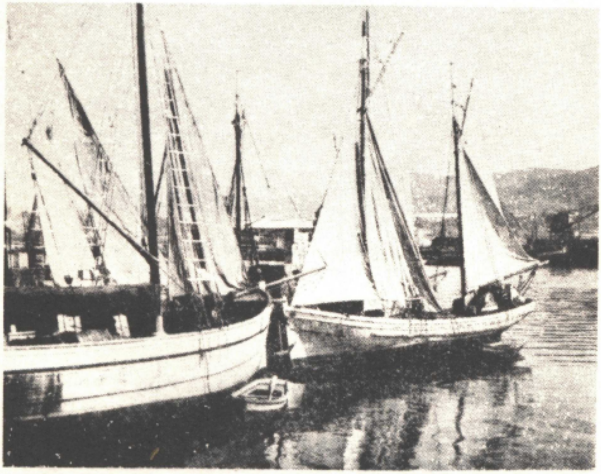


Fig. 512. - Barcos de cárrega en Vigo.

Son varias as embarcacións que se adican ó trasporte e que tamén van á pesca.

Antre iles figura o *falucho*, con 11 metros de eslora, 3,30 de manga é 1,50 de puntal. Leva un *pau* de 8,30 e *vergc* de 13,50 con vela latina. Os *faluchos* fanos en Ares, Cariño, Viveiro e até en Vigo.

A *lancha* tén 10 metros de eslora, 3 de manga e 1 de puntal, cun *pau* de 6,20 e verga de 6; leva vela "ó tercio".

A *minueta* é o mesmo que a *lancha* anque máis pequena.

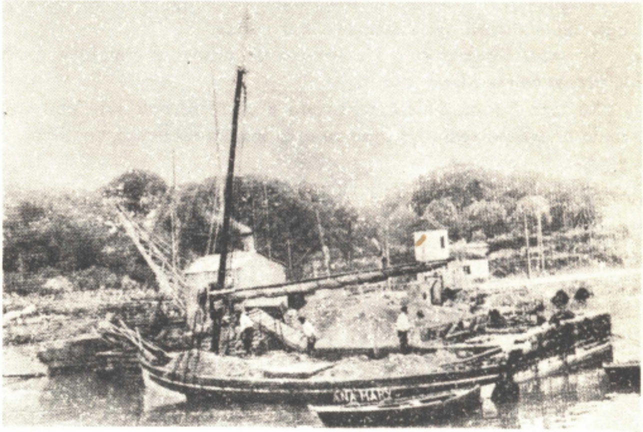


Fig. 513. - Veleiro carregando terra en Vilagarcía.

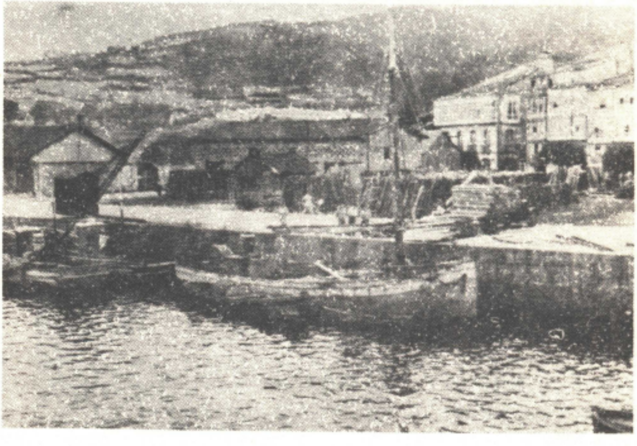


Fig. 514. - Cárrega de madeira nun veleiro, Vilagarcía.

Todos istes barcos navegan a vela, mais levan tamén remos pra cando non hai vento. Anclan con *rizón*, *poutada* ou *sapo*, amarrándoos con cordas no peirao onde recollen a cárrega e deixan a que tran.

Istes barcos trasportan madeira, sal, carbón, pedra, etc. e algúns carregan tanto que van coas bordas a rentes da i-auga.

Tamén pró trasporte de grandes masas, especialmente de carbón, empréganse as *gabarras*, enormes caixas que non son máis que un casco de navío de pouca eslora e moito puntal e manga, sen timón nen aparellos de ningunha caste e que son remolcados por motoras ou vaporciños.

Denantes había moitos veleiros faguendo comercio de cabotaxe, mailos vapores e motoras acabaron pouco a pouco coíles e xa somentes se olla algún arrumbado namentraio tempo vaino esfondando.

ÍNDICE

ETNOGRAFÍA: CULTURA MATERIAL por *Xaquín Lorenzo Fernández*

Páx.
Limiar 7

I

1. Os elementos da casa 9
2. A casa 52
3. As dependencias da casa 101
4. Construccións adxetivas 108
5. As construccións comunás 149

II

1. A terra 174
2. Os produtos do campo 193
3. A facenda 293
4. Os produtos do mar 334
5. Os produtos do río 415
6. A conservación da pesca 437
7. A caza 452
8. A mineiría 462

III

1. Os oficios 471
2. Os tecidos 623

IV

1. O traxe 659
2. A mantenza 670

V

1. O camiño 707
2. O carrexo 716